

Intelligente Cremeschnitte

Intelligens kremes (Ungarn)



Zutaten für 10 Portionen:

- 16 Eier
- 18 EL Mehl
- 10 Pck. Vanillezucker
- 300 g Butter oder Margarine
- 18 EL Puderzucker
- 2 Liter Milch
- Butter und Semmelbrösel für das Blech
- Puderzucker zum Bestäuben

Eigelbe, Butter und Puderzucker schaumig schlagen.

Vanillinzucker, Mehl und Milch portionsweise untermischen und zuletzt Eiweiß zu Schnee schlagen und darunter heben.

Ein tiefes Backblech mit Butter bestreichen und reichlich mit Semmelbröseln bestreuen.

Teig eingießen und 25 Minuten bei 180°C, dann 30 Minuten bei 90°C backen.

Vor dem Backen ist der Teig wegen der vielen Milch sehr flüssig, aber das macht nichts.

Während der Backzeit teilt sich der Teig in zwei Schichten: in eine Puddingartige untere und eine Eierkuchenartige obere Schicht -intelligent eben.

Nach dem Backen auskühlen lassen, dann ca. 30 Minuten kalt stellen.

Mit Puderzucker bestreuen und in 5 x 5 cm-große Stücke schneiden.