

---

## Crèmeschnitten (schnell)

### Zutaten

2 Pakete Patisseriecrème  
4 dl Rahm  
2 Blätterteige, rechteckig ausgewallt  
ca. 200g Puderzucker  
wenig Zitronensaft

### Zubereitung

Die Blätterteige mit einer Gabel einstechen und auf je einem Blech backen (gemäss Angaben auf Verpackung). Je besser man einsticht, desto weniger blasen sie sich auf. Danach jeweils einen Teig zwischen den beiden Blechen flachdrücken. Patisseriecrème gemäss Anleitung anrühren und auf einen der Teige streichen. (Die Crème von Migros benötigt Rahm; es gibt auch gute Crèmepulver zum Anrühren mit Wasser.)

Den zweiten Teig auf die Crème legen. Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einer Zuckerglasur vermischen (möglichst dickflüssig). Die Crèmeschnitten damit bestreichen. Erstarren lassen und mit scharfem Brotmesser in Schnitten schneiden.

---