



Eierlikör-Preiselbeer-Schnitten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Wer kann da widerstehen?

Zutaten

- 320 g Fertig - Blätterteig aus dem Kühlregal
- Die Füllung:
 - 200 ml Eierlikör
 - 1 Eigelb
 - 250 ml geschlagene Sahne
 - 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
 - 30 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanille Zucker
 - 100 ml Milch
 - 15 g Vanille Puddingpulver
 - 1 Gläschen Preiselbeermarmelade
 - 100 g Vollmilch - Schokolade mit 3 EL Pflanzenöl geschmolzen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig aufrollen und auf ein leicht bemehltes Backblech legen, in der Länge halbieren, auf ca. 6 Portionen a

Schritt2

(Kleiner oder größer) zuschneiden.

Schritt3

Mit einer Tischgabel einstechen, ca. 15 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt4

Den Backofen auf 190 ° C vorheizen und den Blätterteig 25 min. backen, auskühlen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren und in die restliche heiße Milch mit dem Zucker verrühren, kurz aufstoßen lassen.

Schritt7

Den Eierlikör und das Eigelb dazu geben, die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, auskühlen lassen.

Schritt8

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt9

Auf die Hälfte der Teigschnitten zunächst die Preiselbeermarmelade streichen, dann folgt "üppig" die Füllung. Zweiten Blätterteig drauf setzen und für 2 - 3 Stunden ab in den Kühlschrank.

Schritt10

Danach mit der geschmolzenen Schokolade übergießen, wieder fest werden lassen.

Schritt11

Vor dem Servieren mit Schokoladenspänen garnieren.

Rezeptart: Torten **Tags:** blätterteig, eierlikör

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-preiselbeer-schnitten/>