



Verliebte Cremeschnitten

Schon bald ist der 14. Februar und somit auch der Valentinstag. Den Tag, an welchem die Verliebten ihren Tag feiern, zumindest viele davon.

Feiert ihr auch den Valentinstag? Ich natürlich am Liebsten mit einem Süßgebäck.

Blumen mag ich auch sehr gern, aber meinem Mann sage ich, er dürfe mir sehr gerne Blumen schenken, doch nicht unbedingt zum Valentinstag. Denn genau auf diesen Tag hin sind die Blumen sehr überteuert und vielfach nicht gerade die beste Qualität (überzüchtet). Ok, gut möglich, dass ich mich gerade bei Blumenhändler etwas unbeliebt gemacht habe. Aber zu meiner Verteidigung habe ich nicht gesagt, dass man seiner Liebste/seinem Liebsten keine Blumen schenken darf. Persönlich mag ich Blumen sehr gerne und beschenke mich immer wieder selber damit. Ich habe nur gesagt, nicht unbedingt auf diesen einen speziellen Tag hin.

Ob ich dies vor einem viertel Jahrhundert auch gesagt hätte, weiss ich nicht. Aber da war ich noch jung (bin ich doch immer noch...) und betrachtete das Ganze mit anderen (rosaroten) Augen ;-)

Ich werde meinem Mann mit einem Süßgebäck verwöhnen. Dieses darf zum Valentinstag

gerne in Herzform daher kommen.

Mein Mann verbindet die Cremeschnitten mit einer Kindheitserinnerung. Eine Nachbarin war bekannt, die weltbesten Cremeschnitten zuzubereiten. Einen Tropfen Kirschwasser durfte in der Glasur nicht fehlen.

Da habe ich mir echt ein hohes Ziel gesteckt, denn an Kindheitserinnerungen kommt man schlecht an.

Zubereitung für 9 Herzen

1 ausgerollter Blätterteig, rechteckig

1 Portion [Vanillecreme](#)

100 ml Rahm (Sahne)

1 TL San-apart

Ca. 3 EL Aprikosenmarmelade

100 g Puderzucker

ca. 1/2 TL Kirschwasser, nach Belieben

ca. 1-2 TL Milch

Zubereitung

Zuerst wird die Vanillecreme zubereitet, damit diese gut erkalten kann.

Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und 27 Herzen ausstechen. Diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Jedes einzelne Herz mit einer Gabel gut einstechen. Mit einem weiteren Backpapier belegen und ein zweites Blech darauf legen. Das hilft, damit die Blätterteigherzen während des Backens nichts zu fest aufblustern und unförmig werden.

Bleche in den Ofen schieben. Während ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten das obere Blech und das obere Backpapier entfernen und Herzen fertig backen. Sie sollten leicht goldbraun sein. Die letzten Minuten das Gebäck sehr gut im Auge behalten.



Das Blätterteiggebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.*

Wenn die Vanillecreme und die Blätterteigherzen erkaltet sind, können wir die Herzen zusammensetzen.

Vanillecreme in die Küchenmaschine geben und kurz aufschlagen, damit sie schön geschmeidig ist.

San-apart zum Rahm (Sahne) geben und steif schlagen. Steifgeschlagener Rahm sorgfältig mit Hilfe eines Spachtels unter die Vanillecreme heben. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Ein Blätterteigherz mit der Vanillecreme aufspritzen, zweites Herz darauf legen und nochmals mit der Vanillecreme aufspritzen. Zum Schluss das letzte Herz, darauf legen. Mit den weiteren Herzen gleich Vorgehen.

Aprikosenmarmelade leicht erwärmen. Mit Hilfe eines Pinsel die Oberfläche von den 9 Herzen damit bestreichen.

Ich persönlich habe jede Blätterteigschicht mit Aprikosenmarmelade bestrichen.

Für die Glasur den Puderzucker in eine Schüssel geben. Kirschwasser dazu geben und etwas Milch. Anfänglich nicht die ganze Menge an Milch dazu geben. Wenn man nämlich zu viel Flüssigkeit dazu gibt, wird die Glasur zu flüssig.

Die Glasur über jedes Herz möglichst gleichmässig verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen. Danach mit seinem Liebsten oder seiner Liebsten geniessen.

Die Cremeschnitten hatte ich bereits im Vorfeld ausprobiert. Es durfte natürlich die ganze Familie probieren. Die Cremeschnitten haben gerade bei meinem Mann, die „Prüfung“ überstanden. Sogar meine Schwiegermutter und meinen Schwager durften davon kosten und schon wurde gleich wieder die Geschichte der Nachbarin und ihren berühmten Cremeschnitten erzählt. :-D

* Die Blätterteigherzen lassen sich ungefüllt sehr gut ein bis zwei Tage im Voraus zubereiten. Nach dem Backen und Erkalten in einer Keksdose aufbewahren.

