



Rezept

ORANGEN & HIMBEER MILLE FEUILLE

ORANGEN & HIMBEER MILLE FEUILLE

Kontributor: **JENN DAVIS**

Zutaten

Blätterteig

Eine Rolle selbstgemachter
oder gekaufter Blätterteig

Orangen Creme Patisserie

1 Cup Heavy Cream (dies ist eine
amerikanische Zutat: Sahne
mit 35-38% Fettgehalt.

In Deutschland entspricht
diese am ehesten der sog.
»Konditorsahne«)

- 1 Cup Vollmilch
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 Cup Zucker
- 1/4 Cup Mehl
- 1/4 Cup Speisestärke (Mais)
- 1 TL Vanille
- 4 EL ungesalzene Butter, in Würfel
geschnitten
- 1 EL Orangensaft
- 1 EL Orangenabrieb (unbedingt
Bio-Orangen verwenden)



TIME

50 Minuten



SERVING

9 Stück



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG45

SCHRITT 1 **Orangen Creme Patisserie:** Milch und
Sahne in einem mittelgroßen Topf bei
mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

SCHRITT 2 Währenddessen in einer mittleren
Schüssel Ei, Eigelb, Mehl, Stärke und
Salz zu einer Paste verrühren.

SCHRITT 3 Die warme Milch langsam und unter
starkem Rühren (sonst kocht die Mi-
schung) in die Ei-Mischung geben.

SCHRITT 4 Die Mischung dann wieder in den Topf
geben und auf niedriger bis mittlerer
Hitze kochen. Weiterhin vorsichtig rüh-
ren, während die Paste dicker wird (3-4
Minuten).

SCHRITT 5 Wenn die Mischung dickflüssig ist
Orangensaft, Orangenschale und Va-
nille dazugeben. Von der Hitze nehmen
und rühren, bis die Butter geschmol-
zen ist.

SCHRITT 6 Die Creme durch ein Sieb in eine sau-
bere Schüssel geben. Mit Frischhalte-
folie zudecken. Die Folie sollte auf der
Oberfläche der Creme aufliegen, damit
sich keine Haut bildet. Im Kühlschrank
für zwei Stunden ruhen lassen.

SCHRITT 7 **Teigschichten:** Den Ofen auf 176°C vor-
heizen.

SCHRITT 8 Den Teig auf einem Stück
Backpapier in große Rechte-
cke mit 3 mm Dicke ausrollen.

Z u t a t e n

Gezuckerte Orangenschale

Schale einer Orange

1 Cup Zucker

1/2 Cup Wasser

SCHRITT 9 Auf ein flaches Backblech legen und mit einem zweiten Stück Backpapier belegen. Dann zwei weitere Backbleche darauf stapeln – dieses Gewicht verhindert, dass der Teig zu sehr in die Höhe aufgeht.

SCHRITT 10 30 Minuten oder bis der Teig leicht goldbraun ist backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

SCHRITT 11 Ein scharfes Messer mit glatter Klinge nehmen und die unebenen Kanten damit trimmen. Hierfür ein Lineal als Orientierung verwenden. So kommen die Lagen gut zur Geltung.

SCHRITT 12 Jetzt die drei gleichmäßig großen Rechtecke abmessen und zuschneiden. Jedes Rechteck ist eine Schicht der Mille Feuille.

SCHRITT 13 **Beiseite stellen bis zur finalen Montage.** * Man kann auch eine große Mille Feuille backen und diese nach dem Zusammenbau in kleinere Stücke schneiden. Oder teile jedes Drittel in drei gleich große Stücke, so dass insgesamt 9 Gebäckschichten entstehen. Nimm einen Satz von drei, um kleinere Mille Feuilles zu kreieren.

SCHRITT 14 **Himbeer Buttercreme:** Die Butter in die Schüssel eines Standmixers geben und mit dem Paddel-Aufsatz rühren lassen, bis sie weich und fluffig ist. Die Marmelade und den Zucker dazugeben. Weiter mixen. Nach Bedarf Puderzucker oder Milch hinzufügen, um eine leichte Konsistenz zu erhalten.

SCHRITT 15 **Gezuckerte Orangenschale:** Die Orange schälen und in Streifen schneiden. So viel weiß entfernen wie möglich. 1 Cup Wasser mit der Schale für 10 Minuten kochen, dann abschütten. In einem anderen Topf Wasser und Zucker auf mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Auf ein köcheln reduzieren und die Schale dazugeben. Für 20 Minuten kochen. Mit einem Holzlöffel die Schale aus dem Sirup fischen und zum Abtropfen auf ein Gitter mit Backpapier darunter legen. Die Schale nach dem Abkühlen in Zucker wenden.

SCHRITT 16 **Zusammensetzen des Mille Feuille:** Eine Schicht Teig auf einen Teller legen. Die Orangen Creme Patisserie in Streifen aus einer Spritztüte mit Spitze nach Wahl darauf auftragen. Die zweite Schicht Teig auflegen. Kreise der Himbeer Buttercreme mit einer zweiten Spritztüte auftragen. Dann die dritte Lage Teig auflegen und mit Puderzucker, Creme, gehackten Mandeln und gezuckerter Orangenschale dekorieren. Sofort verzehren.