



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### Vanilla Slices

225g Blätterteig

300ml Milch

Mark von 1 Vanilleschote ersatzweise 30 g Vanillezucker

70g Puderzucker (bzw. 40 g falls Vanillezucker anstelle der -schoten verwendet wird)

3 Eigelb

20g Maisstärke

60 - 100 ml Sahne zum Mischen mit Pudding

100g Puderzucker

10ml Wasser (für die Glasur)

Geriebene Orangenschale (nach Belieben)

Den Ofen auf 200 ° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf das Backblech legen, ein weiteres Backpapier darauf und darauf ein zweites Backblech. 15 Minuten im Ofen backen, dann die Temperatur auf 180 ° C reduzieren und weitere 10 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

240 ml der Milch in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze bis zum Kochen erhitzen. Währenddessen in einer hitzebeständigen Schüssel Eier, Zucker und Vanille cremig und hell rühren. Das Maismehl und die restliche kalte Milch (60 ml) hinzufügen und verrühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren in die Eiermischung geben, dann die Mischung in einem sauberen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und zum Kochen bringen. nach etwa 3 - 4 Minuten sollte der Pudding beginnen dickcremiger zu werden.

Den Pudding in eine saubere Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie muss in Kontakt mit der Oberfläche des Puddings sein, um eine Puddinghaut zu verhindern. Geben Sie den Pudding für etwa 30 min in den Kühlschrank zum Abkühlen.

Halbieren Sie den abgekühlten Teig längs, so dass Sie zwei lange Rechtecke haben, dann legen Sie das Gebäck auf ein Schneidebrett.

Kurz vor dem Servieren verrühren Sie Puderzucker, Milch und nach Belieben auch die geriebene Orangenschale. Schlagen Sie die Sahne steif und vermischen sie mit dem abgekühlten Pudding. Verteilen Sie die Puddingcreme-Mischung auf einem Blätterteig-Rechteck und legen dann die andere Hälfte darüber. In sechs Portionen schneiden und jede Portion mit der Glasur beträufeln.

### Weinempfehlung

FSW8B Viognier Botrytis, Yalumba

adaptiert nach <https://www.yalumba.com/blog/entries/get-sticky-with-the-ultimate-vanilla-slice-and-botrytis-viognier>