LEBKUCHEN ORANGEN MILLEFEUILLE

REZEPT FÜR: 6 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 10 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 1 STD 50 MIN)

ZUTATEN

BÖDEN
275g Blätterteig (aus Kühlregal)
1/2 Orange
20g Puderzucker

FÜLLUNG
100g Orangenmarmelade
250g Sahne
50g Puderzucker
200g Doppelrahmfrischkäse
1EL Lebkuchengewürz

DEKO
100g weiße Schokolade
2 EL gehobelte Haselnüsse
3 Blätter essbares Blattgold
Abrieb 1/2 Orange

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Blätterteig ausrollen und in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden. Mit dem Saft der halben Orange bepinseln und mit dem Puderzucker bestreuen. Im Ofen zunächst 15 Minuten backen, anschließend kurz herausholen, mit einer Gabel wieder flach drücken und weitere 15 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen

3. Für die Creme Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen. Frischkäse mit Lebkuchengewürz vermengen und steife Sahne vorsichtig nach und nach unter den Frischkäse heben. Masse in zwei Spritzbeutel füllen - eine mit großer Lochtülle, eine mit Rosentülle. Mit der Lochtülle auf die Hälfte der Blätterteigböden kleine Tupfer setzen. Auf den weiteren sechs Blätterteigböden mit der Rosentülle Schleifen hin und her ziehen

4. Nun je eine Rosenebene auf eine Tupferebene setzen und kühlen

5. Für die Schokoplättchen weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Einen kleinen Teil der Spitze abschneiden und auf ein Stück Backpapier die Schokolade kreuz und quer spritzen. 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend mit einem runden Keksausstecher Kreise herausstechen

6. Nun kommt alles zusammen: Je zwei Kreise auf die Millefeuilles setzen und mit gehobelten Haselnüssen, Blattgold und Orangenabrieb garnieren

7. Kühl mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN