



MEIN GENUSS



Napoleon-Torte mit Blätterteig



It's a match!

It's a match! Unser Bourbon Vanillezucker versüßt garantiert jede Nachspeise!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst den Zucker, **Vanillezucker**, die Eier und das Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben. Falls die Masse zu fest sein sollte, einfach einen Schuss Milch hinzufügen.
- 2 Anschließend die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht, ein klein wenig von der Eier-Masse unterrühren. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alles vollständig in die Milch eingerührt wurde – dabei immer gleichmäßig weiterrühren!
- 3 Nun die Milchmasse nochmals kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Butter Stück für Stück hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Den Topf abdecken und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Achtung: Die Creme zum Abkühlen **auf keinen Fall** in den Kühlschrank stellen!
- 4 Zwei ausreichend große Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf **200 Grad Umluft** vorheizen. Währenddessen den Blätterteig aus der Packung nehmen, auf den Blechen ausbreiten und insgesamt **4 Böden mit jeweils 20 cm Durchmesser** ausstechen.
- 5 Die Blätterteig-Böden inklusive Verschnitt mit einer Gabel einstechen und alles zusammen für etwa **15 Minuten** im Ofen backen. Anschließend den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 6 Den ausgekühlten Blätterteig-Boden vom Verschnitt befreien und diesen für später zur Seite stellen. Einen der Böden auf einen Kuchenteller legen und mit einem Viertel der abgekühlten Buttercreme bestreichen. Der Vorgang wird Schicht für Schicht wiederholt, bis die Creme vollständig aufgebraucht ist.
- 7 Zuletzt wird der Verschnitt des Blätterteigs grob zerbröselt und mit den Händen an den Rand der Torte gedrückt, bis dieser vollständig bedeckt ist. Die Torte vor dem Verzehr für mindestens **3 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten

Springform mit 20cm Durchmesser
2 Pck Blätterteig
100 g Zucker
2 EL Bourbon Vanillezucker
2 Eier
60 g Mehl
600 ml Milch
100 g Butter



MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code
FOODIE22 erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.