

Napoleon

Für zwei Personen

3 Scheiben Blätterteig 2 Eier 4 EL Mehl
150 g Zucker 250 ml Milch 150 g Butter
2 Pkt. Vanillin Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillin Zucker cremig rühren. Die Milch und das Mehl dazu geben und weiter rühren. Auf dem warmen Herd die Crème solange rühren, bis sie blubbert. Die Butter anschließend dazu geben und weiterühren bis die Crème fest wird. Anschließend abkühlen lassen. Den Blätterteig in kleine Rechtecke schneiden, auf ein Backpapier legen im Backofen zwölf bis fünfzehn Minuten backen. Die Buttercreme und die Blätterteigscheiben schichten. Bis zu vier Schichten übereinander. Die Napoleon auf einem Teller anrichten und mit einem Mokka servieren.

Nora Esmæillian am 07. November 2013