

Napoleonka



Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit ,
so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

Napoleonka Creme:

3 Tasse (á 220 ml) Milch

3/4 Tasse Zucker

3 Vanillezucker

4 Eier

5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl

4 El (gehäufte) Mehl

100 g Butter (keine Margarine)

Zubereitung:

Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach
Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu
einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC

Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.

Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.

