



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

## Blätterteigkuchen

Milföy Pastası



6 Blätterteig  
Für die Kreme:  
1 Glas Milch  
2 EL Mehl  
1 EL Maisstärke  
4 EL Zucker  
1 TL Margarine oder Butter  
1 Pg Vanillezucker  
Für das Kirschengelée:  
1 Glas Kirschsafte  
3 EL Maisstärke  
7 EL Zucker

- # Die viereckigen Blätterteige genau in der Mitte durchschneiden (somit erhält man 12 Teile). Direkt ohne jegliche Zutaten in einen Backblech einreihen. Bei 190 Grad im Backofen rosarot backen.
- # Während die Blätterteigteile aus dem Backofen entnommen wurden und abkühlen kann man die kremefüllung zubereiten.
- # Milch, Maistärke, Mehl und Zucker zuerst im kaltzustand zuschlagen danach auf mittlerer Hitze bis eine dickflüssige Masse entsteht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Margarine und Vanilleucker unterschlagen.
- # Die heiße Kreme auf den Blätterteig ein cm dick aufschmieren, dann mit einem anderen Blätterteigteil zudecken.
- # Auf diese Weise 6 Blätterteig mit Kremefüllung zubereiten.
- # Für die Oberfläche das Gellee zubereiten in dem Kirschwasser, Maisstärke und Zucker gekocht wird.
- # Das Gellee zuerst Lffelweise über den Kuchen verteilen, ein wenig warten und dann nochmals einen Löffel über den Kuche verteilen und somit hat man das ganze Gellee auf den Kuchen verteilt hat.
- # 30 Min. ruhen lassen und danach servieren.

**Tipp:** Wenn die Zeit für die Zubereitung des Gellee's fehlt, dann könnte man auch den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.