



## **Savour Canada: Blaubeer Mille Feuille mit Aprikosen und Kardamom**

**Mit dieser Mille Feuille bringen sie etwas Besonderes auf den Tisch.**

**Blaubeer Mille Feuille mit Aprikosen und Kardamom**

**Zutaten für 10**

**Für die Kardamomcreme**

3 Kardamomkapseln

320 ml Milch  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
75 g Zucker  
1 Ei (L)  
3 Blätter weiße Gelatine  
25 g weiße Schokolade  
300 g Schlagsahne

### **Für das Blaubeerkompott**

350 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
65 g Zucker  
1 TL Speisestärke  
2 EL Apfelsaft

### **Für die eingelegten Aprikosen**

50 g getrocknete Aprikosen  
2 EL Apfelsaft

### **Für den karamellisierten Blätterteig**

2 Packungen (à 270 g) Blätterteig aus dem Kühlregal  
60 g Butter, flüssig  
80 g Puderzucker

### **Zubereitung**

1. Für die Creme Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen, in 250 ml Milch geben, aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Puddingpulver mit Zucker verrühren, die restliche kalte Milch und das Ei unterquirlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Heiße Milch durch ein Sieb wieder in einen Topf gießen und die Schokolade darin schmelzen, dann das angerührte Puddingpulver unterrühren und alles noch einmal aufkochen. Zum Schluss die ausgedrückte Gelatine unterrühren und alles abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren, wenn diese fest zu werden beginnt. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
2. Für das Blaubeerkompott Beeren auftauen lassen mit Zucker mischen und erhitzen. Speisestärke und Apfelsaft verquirlen, in die Blaubeeren rühren und einmal aufkochen lassen.
3. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Apfelsaft aufkochen, Aprikosen zufügen und ca. 1 Minute zusammen erhitzen, anschließend abgedeckt abkühlen lassen.
4. Blätterteige auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen ausrollen. Damit er sich nicht zu stark wölbt, Blätterteig mit einer Gabel einstechen. Butter auf dem Blätterteig verstreichen, mit Puderzucker bestäuben. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Gasherd: Stufe 2) 15-20 Minuten backen, bis die Platten goldbraun sind. In 4 ca. 12 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.
5. Auf 3 Blätterteigstreifen mit etwas Abstand die Kardamomcreme spritzen, in die Zwischenräume das Blaubeerkompott verteilen. Die Aprikosenstückchen darüber streuen. Alle drei Streifen aufeinandersetzen, mit dem letzten Streifen abdecken. 2 Stunden gut durchkühlen lassen. Am besten mit einem Elektromesser in Stücke schneiden.

### **Tipp**

Um den Blätterteig noch stärker am Aufblähen zu hindern, können Sie auf die vier Ecken des Teiges

möglichst flache Abstandhalter (z.B. Ausstechförmchen) stellen, darauf ein Backblech legen, das von unten mit Backpapier „abgedeckt“ wird.

**Zubereitungszeit** 1 Stunde 20 Minuten ohne Wartezeit

**Nährwerte**

**Energie:** 540 kcal / 2260 kJ

**Eiweiß:** 5 g

**Fett:** 35 g

**Kohlenhydrate:** 49 g



Mit freundlicher Genehmigung:

Wild Blueberry Association of North America (WBANA)