

Backen

Rezept von Roman Schäfer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 29.05.2026

Mille-feuille mit Vanillecreme und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Für 8 Stücke

Zutaten:

Für das Kompott

80 g	Rhabarber
70 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker
5 EL	kaltes Wasser
1/2 TL	Speisestärke
1 EL	Orangensaft

Für den Teig:

125 g	kalte Butter
130 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	kaltes Wasser
20 g	zimmerwarme Butter
1	Eigelb (Größe M)
etwas	Salz

Für die Creme:

1/2	Vanilleschote
2 Blatt	weiße Gelatine
380 g	Milch
110 g	Zucker
1	Ei (Größe M)
35 g	Speisestärke
35 g	kalte Butter
200 g	Schlagsahne

Für die Dekoration:

200 g	Erdbeeren
-------	-----------

Außerdem:

Teigrolle/Rollholz
 Frischhaltefolie
 Mehl zum Bearbeiten
 Backblech (ca. 34 x 42 cm)
 Backpapier für das Blech
 (digitales) Küchenthermometer
 2 Spritzbeutel mit je einer Lochtülle (Ø 9 mm)

Zubereitung:

1. Für das Kompott den Rhabarber abbrausen, trocknen, putzen und schälen. Rhabarber in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und das Grün entfernen. Erdbeeren in 5 mm kleine Stücke schneiden.
2. Den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze golden karamellisieren, das Wasser und den Rhabarber zugeben, zugedeckt etwa 6 Minuten bei milder Hitze kochen, bis der Rhabarber weich ist.
3. Inzwischen die Stärke mit dem Orangensaft verrühren.
4. Die angerührte Stärke zum Rhabarber geben, erneut aufkochen und das Kompott leicht binden. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Erdbeeren unter das Kompott heben. Das Kompott abkühlen lassen und bis zur Verwendung kaltstellen.
5. Für den Teig die kalte Butter in etwa 1 cm große Würfel schneiden und beiseitestellen.
6. Auf der Arbeitsfläche das Mehl, 6 EL kaltes Wasser, die zimmerwarme Butter, das Eigelb und eine Prise Salz mit den Händen zu einem groben Teig verkneten.
7. Die kalten Butterwürfel mit den Händen in den Teig hineindrücken (nicht kneten!).

Hinweis: Durch die ungleich verteilten Fettstücke geht dieser Blätterteig beim Backen nicht so stark auf im Vergleich zu der klassischen Variante mit Fett- und Teigplatte. Für dieses Gebäck ist eine leichte Blätterung des gebackenen Teigs ausreichend.

8. Den Teig zu einer rechteckigen Platte von ca. (15 x 20 cm) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
9. Dem gekühlten Teig 2 sogenannte doppelte Touren geben.
10. Erste doppelte Tour: Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen, der Teig soll eine Dicke von etwa 3 mm haben.

Hinweis: Wichtig ist es, den Teig in nur eine Richtung auszurollen, also nach oben und nach unten. Nicht aber nach rechts und nach links.

11. Jeweils an den schmalen Seiten ein Viertel des Teiges anheben und auf den Teig Richtung Teigmitte klappen, nun den Teig an einer schmalen Seite anheben und (wie ein Buch) zusammenklappen, so dass ein Teigpaket mit 4 Schichten entsteht.
12. Zweite doppelte Tour: Dieses Teigpaket um 90 Grad drehen und wieder in nur einer Richtung ausrollen und zusammenklappen.
13. Dem Teig 2 sogenannte einfache Touren geben.
14. Erste einfache Tour: Dafür das Teigpaket wieder um 90 Grad drehen und in nur eine Richtung ausrollen. An der schmalen Seite ein Drittel des Teiges anheben und Richtung Teigmitte klappen, anschließend das gegenüber liegende Teigstück anheben und darüberlegen, so dass ein Teigpaket mit 3 Schichten entsteht.
15. Zweite einfache Tour: Dieses Teigpaket um 90 Grad drehen und wieder in nur einer Richtung ausrollen und zusammenlegen.
16. Das Teigpaket erneut in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
17. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen.
18. Den Blätterteig gleichmäßig auf Backblechgröße ausrollen, auf das vorbereitete Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen

Tipp: Bei diesem Vorgang, dem sogenannten Igeln, sollen Luftblasen im Teig zerstört werden, damit dieser gleichmäßig aufgehen kann.

19. Den Teig auf dem Blech erneut 15 Minuten kaltstellen.
20. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
21. Den Blätterteig auf dem Blech in der Ofenmitte im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Der Teig sollte auch in der Mitte goldbraun und knusprig sein, eventuell den Ofen ausschalten und den Blätterteig mit der Resthitze weiterbacken lassen.

22. Den Teig auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
23. Inzwischen für die Creme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
24. 300 g Milch, den Zucker und das Vanillemark in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
25. Die übrige Milch (80 g), das Ei und die Stärke in eine kleine Schüssel geben und verrühren, unter Rühren in die kochende Milchmischung geben, unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze kurz kochen lassen.
26. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme unter Rühren auflösen, anschließend die Butter zugeben, unter Rühren auflösen und die Creme auf etwa 25 Grad abkühlen lassen.
27. Inzwischen die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
28. Die Sahne unter die abgekühlte Creme heben, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 9 mm) füllen.
29. Das Kompott ebenfalls in einen Dressierbeutel mit Lochtülle (9 mm) füllen.
30. Den Blätterteig vorsichtig vom Blech nehmen und mit einem Sägemesser in 3 gleichgroße Streifen (à etwa 32 x 9 cm) schneiden.
31. Die Vanillecreme diagonal auf einen Blätterteigstreifen dressieren, nach 2 Reihen Creme je eine Reihe Platz lassen, später dort die Hälfte vom Rhabarberkompott einfüllen.
32. Den zweiten Blätterteigstreifen daraufsetzen und auf die gleiche Weise Creme und das restliche Kompott aufdressieren.

33. Den dritten Blätterteigstreifen daraufsetzen, die restliche Creme aufdressieren und die Schichtung 30 Minuten kaltstellen.
34. Inzwischen für die Dekoration die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und halbieren.
35. Die Blätterteig-Creme-Schichtung mit einem Sägemesser in 8 Stücke von etwa 9 x 4 cm schneiden. Die Stücke mit den Erdbeerhälften garnieren, servieren und genießen.

Tipp: Die Mille-feuille nicht ganz kalt verzehren und im besten Fall am Tag der Herstellung genießen, da der knusprig gebackene Blätterteig leicht durchweicht.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-mille-feuille-mit-vanillecreme-und-erdbeer-rhabarber-kompott-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.