

Erfrischende Zitrus-Hütchen

Für das Backblech:

Backpapier
6 Schillerlockenformen
etwas Fett

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (etwa 1/2 Pck.)
1 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

100 g weiße Schokolade
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Creme:

1 Limette , unbehandelt
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
200 ml kalte Buttermilch
1 EL gehackte Minze



etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Füllung können Sie die Zitrus-Hütchen bereits einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

1. Vorbereiten: Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Schillerlockenformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Blätterteig: Blätterteigscheiben übereinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 24 cm) ausrollen. Mit dem Teigrädchen den Teig in 6 Streifen von je 4 cm Breite rädeln. Jeden Teigstreifen von der offenen Seite her so um eine Metallform wickeln, dass der Teigstreifen mit zwei Dritteln eine Rundung bedeckt und das letzte Drittel den vorhergehenden Streifen überlappt. Eigelb verschlagen und den Teig damit bestreichen. Die Formen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck nach dem Backen **sofort** von den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und Finesse unterrühren. Die Schokolade mit einem Teelöffel zu 6 Kreisen (Ø 8 cm) auf ein Stück Backpapier streichen und fest werden lassen.

4. Creme: Limette heiß waschen, trocken reiben und mit einem Zestenreißer dünne Schalenstücke abziehen. Eine halbe Limette entsaften. Mousse au Citron nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Buttermilch**, aufschlagen. Limettensaft, -zesten und gehackte Minze kurz unterrühren. Die Creme 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Creme dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und gleichmäßig in die erkalteten Schillerlocken spritzen.

5. Verzieren: Die Schokoladen-Kreise vom Backpapier lösen, auf eine Tortenplatte legen und die gefüllten Schillerlocken auf die Kreise stellen. Die übrige Creme um die Hütchen und auf die Schokoladen-Kreise spritzen. Übrige Limette in Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln und nach Belieben mit



Minzeblättchen dekorativ auf die Creme legen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 17 g, Kh: 39 g, kJ: 1.401, kcal: 334

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.