

Brombeer-Streifen

Knuspriges Blätterteiggebäck mit Brombeeren und Sahne.

etwa 9 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (3 rechteckige Scheiben)

1 EL kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

25 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln oder Haselnusskerne

oder gehackte Pistazienkerne

Belag:

300 g Brombeeren

250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Blätterteig:

Blätterteigscheiben auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Jedes Blätterteigrechteck (18,5 x 10 cm) mit Hilfe eines Teigrädchens längs dritteln. Die Streifen auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Streifen mit der Sahne bestreichen. Streifen mit Vanille-Zucker und je nach Wunsch mit Mandeln, Haselnüssen oder Pistazien bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Blätterteigstreifen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Brombeeren verlesen. Sahne mit Sahnesteif und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) geben. Die Sahne dekorativ auf die Streifen spritzen, Brombeeren daraufsetzen und leicht andrücken. Streifen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt die Blätterteigstreifen mit den Mandeln, Haselnusskernen oder Pistazienkernen zu bestreuen, können Sie die Streifen nach dem Backen mit 3 EL Konfitüre bestreichen.
- Statt Brombeeren können Sie auch Ihre Lieblingsfrüchte aus Ihrem Garten verwenden.
- Lecker schmecken die Streifen auch, wenn sie mit Krokant bestreut werden.

