

Erdbeer-Teilchen

Knuspriger Blätterteig mit einer fruchtigen Erdbeer-Creme zur Kaffezeit

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Blätterteig:
450 g tiefgekühlter Blätterteig
50 g Zucker

Zum Verzieren:
50 g weiße Schokolade
Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker gehobelte Mandeln
und/oder Raspelschokolade

Füllung:
150 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack
250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Aus den Blätterteigplatten beliebige Motive (Ø etwa 10 cm) ausstechen oder ausschneiden und auf das Blech legen. Die Teigreste übereinanderlegen (nicht verkneten), auf der Arbeitsfläche ausrollen und weitere Motive ausstechen oder ausschneiden. Alle Teilstücke gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen und 15 Min. ruhen lassen.

3 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Gebäckstücke einmal waagrecht durchschneiden.



4 Verzieren:

Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden. Die oberen Gebäckstücke damit besprenkeln und sofort mit Pistazien, Mandeln und/oder Raspelschokolade bestreuen.

5 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in Streifen schneiden. Sahne mit Quarkfein in einer Rührschüssel kurz mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Dann Quark unterrühren. 2/3 der Creme auf die unteren Gebäckhälften verstreichen, die Erdbeerstreifen darauf verteilen und darauf die übrige Creme geben. Die Gebäckdeckel auflegen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus den Teigresten kleine Motive ausschneiden oder ausstechen, backen und vor dem Servieren dekorativ auf die Gebäckstücke setzen.
- Gut schmecken die Teilchen auch, wenn die Füllung mit frischen Himbeeren zubereitet wird.

