

Erdbeerschnitten

Leckere kleine Teilchen aus Blätterteig mit einer cremigen Füllung und Erdbeeren.

etwa 5 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

2 EL Wasser
2 EL Zucker
etwa 225 g tiefgekühlter
Blätterteig (5 quadratische
Scheiben)

Füllung:

250 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Blätterteig:

Blätterteigplatten diagonal halbieren und auf das Backblech legen. Blätterteigdreiecke mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Blätterteigdreiecke mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen. Einige Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen und die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Sahne in eine Gefriebeutel geben und eine Ecke abschneiden. Die Sahne dekorativ auf fünf Dreiecke spritzen, Erdbeerscheiben darauflegen und leicht andrücken.

4 Verzieren:

Die übrigen Dreiecke mit der Zuckerschrift und den übrigen Erdbeeren dekorativ verzieren und auf jeweils ein Dreieck legen. Sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept lässt sich gut verdoppeln.

