

# Schnelle Beeren-Creme-Schnitte

Schnell und einfach gemacht ist dieser Blätterteigkuchen mit frischen Erdbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

### Belag:

6 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

400 g kalte Schlagsahne

200 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

### Zum Verzieren:

etwa 250 g gemischtes Beerenobst z.

B. Johannisbeeren, Heidelbeeren,

Erdbeeren

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Wie bereite ich schnelle Beeren-Creme-Schnitten zu?:

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Blech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Blätterteig:

Blätterteigplatten etwas überlappend auf das Blech legen. Mit einer Gabel einige Male einstechen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Belag zubereiten:**

Erdbeer-Fruchtaufstrich auf dem Boden verstreichen. Sahne, Milch und Backfeste Puddingcreme in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme auf dem Boden verstreichen.

④ **Verzieren:**

Beeren waschen, putzen und als Motive, z. B. Blüten auflegen. Erdbeeren halbieren und mit der Zuckerschrift als Marienkäfer verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Beim Zubereiten des Belags einfach Küchenpapier als Spritzschutz um den Mixer legen.