

Erdbeer-Cremeschnitten

Wie zu Grossmutterns Zeiten, nur etwas modernisiert.
Blätterteig, gefüllt mit Vanillecreme und dekoriert mit Erdbeeren.
Das riecht nach Frühling!

Zutaten

1 runder ausgewallter
Blätterteig
1 Pkg. Creme Patisserie
½l Milch
2 dl Rahm

1 Körbli Erdbeeren
Puderzucker

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Den Blätterteig ausrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Mit dem Teigrädli achteln. Mit einer Gabel einstechen. 20 Minuten bei 200°C backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

2 Für die Füllung die Creme Patisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Den Rahm steifschlagen und unterheben.

3 Erdbeeren waschen, trocknen lassen und halbieren.

4 Die Blätterteigstücke vorsichtig voneinander lösen und quer halbieren. Auf dem Boden die Creme verteilen, Erdbeeren darauflegen und mit dem Deckel zudecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Je nach Saison andere Beeren verwenden.