

Blätterteigschnitten mit Sahne und Erdbeeren



Falls sich mal spontan Besuch ankündigt

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

- 1 Paket TK Blätterteig
- 1 Ei
- 500 ml Sahne
- 1 P. Sahnesteif
- 500g Erdbeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 225°C Umluft vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Blätterteig auftauen und so schneiden, dass man eine teilbare Menge hat (10-12 Stück).
4. Die Teigstücke mit verquirltem Ei bepinseln..
5. 20-30 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräune haben. Nach der Backzeit auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, abtropfen und in Scheiben geschnitten und abgedeckt zur Seite stellen.
7. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die glatte Seite der Hälfte der Blätterteigstücke dekorativ aufspritzen. Erdbeerscheiben darauf legen. Und mit den Deckeln belegen..