AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Frühling	Schweiz

ERDBEEREN AUF KARAMELL-BLÄTTERTEIG



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der blind gebackene Blätterteig mit Karamellboden kann gut vorbereitet werden. Erst unmittelbar vor dem Servieren mit Sauermilch und Früchten belegen. (+15 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Pk	Runder Blätterteig	300 g	Erdbeeren, reif
2 EL	Feiner Zucker	1 Becher	Sauermilch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° vorheizen. Rundes Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf Backblech legen. Teig mind. 15 Min. blind backen. Gut ausbacken.
2. 5 Min. vor Ende der Backzeit Blech aus dem Ofen nehmen und Backgewichte entfernen. Blätterteig gleichmässig fein mit Zucker bestreuen und Blech nochmals in den Ofen geben und karamellisieren lassen.
3. Blätterteigboden aus der Backform nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. Erdbeeren rüsten und in Stücke schneiden. Wenn die Früchte nicht vollreif sind, mit feinem Zucker bestreuen und mind. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren, den Blätterteig mind. 2 cm hoch mit Sauermilch bestreichen. Früchte auf dem Boden auslegen.

TIPP: Blätterteig kann auch fertig gebacken und mit separat hergestelltem Karamell bestrichen werden. Sauermilch nicht süssen: Süsse soll ausschliesslich vom Boden und von den Früchten kommen. Statt Sauermilch geschlagenen Rahm verwenden. Das Dessert ist auch mit anderen vollreifen Früchten machbar.