

Blätterteig-Erdbeerschnitten

Das Rezept für die cremigen Erdbeerschnitten gelingt einfach mit Blätterteig aus dem Kühlregal. Ein elegantes und zugleich feines Dessert für deine Lieben!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (ca. 270 g (ca.24x42 cm))
3 Blätter	Gelatine
500 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
4 EL	Zucker
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
200 ml	Schlagobers
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
3 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Um köstliche **Blätterteig-Erdbeerschnitten** zuzubereiten, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den [Blätterteig](#) entrollen und die Teigplatte quer in drei gleich große Streifen (ca. 14 × 24 cm) schneiden. Die Teigstreifen mehrmals mit einer Gabel einstechen, vorsichtig vom Papier lösen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und 100 g davon fein pürieren. Mascarpone, Erdbeerpüree, Zucker und frisch gepressten Zitronensaft cremig verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei niedriger Hitze auflösen. Zunächst zwei Esslöffel der Creme unterrühren, dann die Gelatine vollständig unter die restliche Creme ziehen. Das [Schlagobers](#) steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme kalt stellen, bis sie leicht

zu gelieren beginnt.

3. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Zwei Blätterteigböden jeweils mit etwa einem Drittel der Creme bestreichen und dicht mit Erdbeerscheiben belegen. Die restliche Creme dünn auf den Erdbeeren verstreichen und die Böden vorsichtig aufeinandersetzen. Mit dem dritten Blätterteigboden abschließen.
4. Staubzucker mit Zitronensaft glatt rühren und den Guss über die obere Teigschicht träufeln. Die Blätterteig-Erdbeerschnitten für mindestens 2 Stunden kalt stellen, anschließend in Stücke schneiden und servieren.

Tipp