

# Erdbeerstanitzel

Die Erdbeerstanitzel sind eine wunderbare Nachspeise aus Omas alten Küche. Das Rezept mit viel Schlag und Erdbeeren gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Backzucker
150 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 EL	Wasser
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Erdbeeren</a>
	Staubzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung

1. Für die **Erdbeerstanitzel** die Eier aufschlagen und mit Zucker und Salz zu einer schaumigen Teig-Masse verrühren. Das Mehl versieben und zusammen mit dem Wasser unterrühren.
2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Mit einem Dressiersack runde, flache Teig- Kreise von etwa 12-15 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. Auf genügend Abstand zwischen den Kreisen achten.
4. Im vorgeheizten Backofen zirka 10 Minuten goldgelb backen. Die heißen Kreise mit einer Küchenspatel oder Tortenmesser vom Backpapier lösen und zu Stanitzel rollen. Danach auskühlen lassen.
5. Die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke zerkleinern. Das Schlagobers steif schlagen, die Stanitzel damit füllen und mit den Erdbeeren garnieren.

## Tipp