Pudding-Erdbeeren-Schnitten

Die Pudding-Erdbeeren-Schnitten schmecken wunderbar fruchtig und cremig. Der Nachtisch ist eine köstliche Rezept-Idee, zum Beispiel für die nächste Gartenparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 34 min

Koch/Backzeit: 16 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

für den Blätterteigboden

2 Stk.	Blätterteig (vom Kühlregal)

Vanillepudding

1 Packung	Vanillepudding
400 ml	Vollmilch
2 EL	Zucker

für die Erdbeeren-Füllung

500 g	Erdbeeren
30 g	Speisestärke
2 EL	Wasser
2 EL	Zucker

für Schlagobers-Creme

250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Stk.	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Um köstliche **Pudding-Erdbeeren-Schnitten** zuzubereiten, zuerst den **Blätterteig** backen. Dazu den Blätterteig ausrollen, auf ein Backblech legen, mit Backpapier und einem zweiten Backblech beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 15 Minuten backen. Den zweiten Boden ebenfalls auf ein Blech legen mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in Quadrate aufteilen, mit Backpapier bedecken und mit einem Backblech bedecken und backen.

2. Den Vanillepudding mit der Vollmilch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie bedecken, abkühlen lassen.

3. Für die Erdbeeren-Füllung einige Erdbeeren für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren in einem Topf mit Wasser, Zucker und Speisestärke aufkochen und kurz köcheln lassen. Von der Hitze nehmen, mit einem Mixstab pürieren und abkühlen lassen.

4. Das Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen.

5. Den Blätterteig-Boden mit Erdbeer-Püree bestreichen und den Vanillepudding darüber verteilen. Darüber Schlagobers-Tuffs spritzen und die Quadrate auf die Pudding-Erdbeeren-Schnitten legen. Großzügig mit Staubzucker bestäuben, mit Erdbeeren garnieren und in Quadrate schneiden.

Tipp