

## **Erdbeer-Becher mit Wein-Schaum-Soße**

### **Für 2 Personen**

1 Paket Strudelteig	250 g Erdbeeren	2 Eier
10 ml Bitterorangen-Likör	60 ml Riesling	45 g Zucker
2 EL Puderzucker	20 g Butter	Minze

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Butter erhitzen bis sie flüssig ist und dann zur Seite stellen. Die Erdbeeren halbieren, vom Strunk befreien, in einen Becher füllen und mit dem Likör beträufeln. Die Eier trennen und das Eigelb, den Zucker und den Riesling im Wasserbad aufschlagen bis die Masse schäumt. Dann die Weinschaumsoße auf den Erdbeeren verteilen. Aus dem Strudelteig ein blechgroßes Stück herausschneiden und auf Backpapier auslegen, mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestäuben. Anschließend das Strudelblatt im Backofen auf der mittleren Schiene fünf Minuten goldbraun backen. Das Strudelblatt in grobe Stücke brechen und auf der Weinschaumsoße verteilen. Abschließend den Erdbeerbecher mit der Minze dekorieren.

Brigitte Enders am 08. Oktober 2009