

# Strudel-Teig-Blätter mit Mascarpone-Creme, Sauerkirschen

## Für zwei Personen

2 Lagen Filoteig	250 g Mascarpone	250 g Tk-Sauerkirschen
1 Vanilleschote	1 Zweig frische Minze	1 Stange Zimt
60 g Zucker	2 Eier	250 ml Sahne
20 ml Kirschnaps	Puderzucker	Kartoffelstärkemehl
Öl, Salz, Pfeffer		

Aus dem ausgerollten Filoteig zwei Kreise mit circa zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig knusprig ausbacken. Das Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ein Ei trennen, das Eigelb behalten. Das zweite Ei gemeinsam mit dem getrennten Eigelb sowie Zucker, Salz und dem Vanillemark in einem Topf im Warmwasserbad schaumig schlagen. Den Mascarpone dazugeben und kurz weiterschlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die gefrorenen Sauerkirschen leicht zuckern und kurz mit der Zimtstange aufkochen lassen. Mit dem Stärkemehl und dem Kirschnaps leicht abbinden und erkalten lassen. Die Mascarponecreme, die Sauerkirschen und die Teigscheiben schichtweise anrichten und mit einem Strudelblatt abschließen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren.

Brigitte Kreuzer am 10. Januar 2013