

## Blätterteig-Locken mit Lemon Curd

### Für 2 Personen

2 große Platten Blätterteig    1 Ei    100 g Schmand  
50 g Crème-double    1 gehäufter EL Lemon Curd    1 EL Puderzucker  
Zitronenmelisse

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Ei trennen und die Blätterteigplatten mit Eigelb bestreichen. Die Platten mit einem Messer in handgroße Stücke schneiden. Die Metallzylinder damit wie eine Locke umwickeln etwa zehn Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit den Schmand, die Crème-double und den Lemon Curd mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren und in eine Spritztüle füllen. Die Blätterteiglocken aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit der Crème befüllen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Mit der Zitronenmelisse auf einem Teller dekorieren und warm servieren.

Corina Mitulescu am 07. März 2014