

Beeren-Mille-feuilles

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|----------------------|--------------|
| 1 Pck. Blätterteig | 200 g Beerenmischung | 200 ml Sahne |
| 100 g Frischkäse | 2 EL Ahornsirup | 1 Limette |
| 2 Blätter Zitronenmelisse | Zucker, Puderzucker | Minze |

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Blätterteig rund ausstechen und mit Zucker bestreuen. Für etwa sechs Minuten in den Backofen geben. Den Blätterteig herausnehmen, abkühlen lassen und die Oberseite von der Unterseite trennen. Die Sahne aufschlagen und den Frischkäse und den Ahornsirup dazugeben. Die Zitronenmelisse feinhacken und dazugeben. Die Limettenschale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Mit dem Limettenabrieb- und Saft abschmecken und gegebenenfalls in einen Spritzbeutel füllen. Auf die untere Hälfte des gebackenen Blätterteigs eine dünne Schicht der Crème geben. Mit reichlich Beeren garnieren und einen Spritzer der Crème obenauf setzen. Mit einem Blatt Minze und den übrigen Beeren garnieren, die obere Hälfte des Blätterteigs mit Puderzucker bestreuen und anlehnen.

Markus Fütterer am 07. August 2014