

Erdbeerschnitte

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	1 Blätterteigplatten	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Pistazien	150 g Mascarpone	75 g Magerquark
4 EL Puderzucker	1 EL Puderzucker	40 ml Erdbeerlimes
Mehl		

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatten mit einem Nudelholz und etwas Mehl drei Millimeter dünn ausrollen. Anschließend die Blätterteigplatte in vier Teile schneiden und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Danach den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Hälfte davon mit den vier Esslöffeln Puderzucker pürieren, die andere Hälfte der Erdbeeren klein schneiden. Die Mascarpone, den Quark und den Abrieb der Zitrone mit dem Erdbeerlimes glatt rühren und das Erdbeerpüree, die gehackten Pistazien und die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben. Zwei der vier Blätterteigplatten mit der Erdbeer-Mascarponecreme bestreichen und mit jeweils eine Blätterteigplatte belegen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzuckerstaub garnieren und servieren.

Susanne Huber am 14. August 2014