

Blätterteig-Wölkchen mit Eier-Creme und Beeren

Für zwei Personen

200 g TK-Blätterteig	250 g gemischte Beeren	1 Zitrone
3 Eier	70 g Puderzucker	20 g Mehl
350 ml Milch		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 50 Gramm Puderzucker sieben. Den Blätterteig mit Puderzucker bestäuben und den Teig flach ausrollen. Mit der Schneidewalze circa fünf Zentimeter große Rauten schneiden. Die Rauten auf ein Backblech legen, noch mal mit Puderzucker bestäuben und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Für die Eiercreme die Eier trennen. Die Eigelbe mit 2-3 Esslöffeln Puderzucker aufschlagen. Das Mehl sieben und unter die Masse geben. Die Schale einer halben Zitrone reiben. Den Abrieb mit der Milch aufkochen und unter die Eiercreme rühren. Die Masse dick einköcheln lassen. Die Crème mit den Blätterteigwölkchen und den gemischten Beeren auf Tellern anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 30. März 2012