

Erdbeer-Schnittchen mit Eierlikör-Sahne

Für vier Portionen

120 g Mehl	60 g Butter	30 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Wasser	750 g Erdbeeren
100 g Gelierzucker 1:1	250 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 g Sahne
2 EL Puderzucker	4-5 EL Eierlikör	Mehl, Minze

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen glatten Mürbeteig kneten und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Erdbeeren putzen, abbrausen und gut abtropfen lassen. 150 Gramm Erdbeeren abwiegen und fein pürieren. Das Erdbeerpüree mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen, drei Minuten kochen lassen. Anschließend beiseite stellen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen und in Streifen von drei mal fünf Zentimeter schneiden. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die restlichen Erdbeeren halbieren bzw. vierteln und mit der Erdbeermus verrühren. Die Mascarpone mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Vanillemark cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Mürbeteigblätter einen Rand Mascarponecreme aufspritzen. Die Erdbeeren darin verteilen und auf eine Platte setzen.

Die Schlagsahne mit den Schneebesens des Handrührers steifschlagen, Puderzucker zugeben und zuletzt den Eierlikör vorsichtig unterheben. Die Eierlikörsahne auf den Erdbeeren verteilen und mit den Minzeblättchen bestreuen.

Horst Lichter am 24. September 2016