



ERDBEER-APFEL-BLUMEN

MIT SAHNE

ZUTATEN:

- 2 Äpfel
- 200g Erdbeeren
- 1EßL Himbeercreme
- 2 TL Black and White
- 1Pck Blätterteig
- 50g Erdbeeren
- 200g Schlagsahne
- 2TL Zucker
- 1TL Zucker

FORM:

- Mini-Muffinform

HELPERLEIN:

- Garnierspritze
- Teigstößel
- große Nixe
- Mix'n Scraper Schaber
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Äpfel und 200g Erdbeeren ganz fein schneiden, in die große Nixe geben und mit 1 EßL Himbeercreme und 2TL Black and White marinieren.

Blätterteig in 24 Quadrate schneiden in die Mini-Muffinform geben, mit dem Stößel andrücken und mit Obst füllen (Flüssigkeit abfangen), bei 200 Grad ca. 20 min backen, aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit restliche Erdbeeren ganz fein schneiden und in die übrigegebliebene Flüssigkeit geben, etwas ziehen lassen.

Sahne mit 1TL Black and White, 2TL Zucker und Sahnesteif steif schlagen mit der Garnierspritze die Blätterteigblumen damit verzieren.

Restliche Erdbeeren auf die Sahne geben

TIPP:

Obst kann variiert werden, auch sehr lecker nur mit Äpfel.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

20MIN

