

KNUSPRIGE ERDBEER-TASCHEN

Zutaten:

Zutaten:
1 Packung frischer Blätterteig
200 g Mascarpone
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
500 g Erdbeeren

Zum Garnieren:
1 verquirltes Ei
80 g gehobelte Mandelblätter
etwas Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mascarpone mit Vanillezucker verrühren. Die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen, das Grün entfernen und vierteln.

Den Blätterteig ausrollen, in 15 gleich große Quadrate schneiden und mit etwas Abstand auf zwei Backbleche legen. In jedes Quadrat mit einem Messer einen 1 cm breiten Rand einritzen. Nicht bis zum Boden einschneiden. Die Mascarponecreme innerhalb dieses Rands auf dem Blätterteig verstreichen. Den Rand mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit Mandelblättern und Zucker bestreuen.

Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Die Erdbeeren mittig auf der Creme anhäufen und

weitere 5-10 Minuten goldbraun backen.