



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

anspruchsvoll

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 0,5 Pkg. Blätterteig
- 3 Blätter Gelatine
- 350 g Erdbeeren
- 0,5 EL Vanillezucker
- 40 g Staubzucker
- 250 g Schlagobers
- 1,5 EL Rum (60 %)

**Mein persönlicher Tipp**

Je nach Geschmack der Erdbeeren kann die Zuckermenge reduziert oder angehoben werden.:

**Anna Dommaier**

Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

**Erdbeer-Cremeschnitte**

**Zubereitung**

Den Blätterteig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheiztem Rohr bei 200 °C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Den noch warmen Blätterteig mit einem Sägemesser der Länge nach in zwei Stücke schneiden. Eine Hälfte als Boden auf eine Platte legen, mit einer verstellbaren, viereckigen Kuchenform umstellen und vollständig auskühlen lassen. Der zweite Teil der Blätterteigplatte wird als Deckel verwendet. Den Blätterteig in gleich große Stücke schneiden. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 30 dag Erdbeeren halbieren oder vierteln und bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit Vanillezucker und dem Staubzucker pürieren. Schlagobers mit dem Mixer cremig aufschlagen und mit der Erdbeersauce vermengen. Gelatine ausdrücken, im erwärmten Rum auflösen und unter die Creme rühren. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden und unter die Creme mengen. Die Hälfte der Creme auf den Blätterteigboden aufstreichen. Die restliche Creme darüber streichen. Mit den vorgeschrittenen Blätterteigstücken belegen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Frischhaltefolie und den Rand von der Cremeschnitte vorsichtig entfernen, in die vorgeschrittenen Portionen teilen und mit Staubzucker bestreut servieren.