

DIE SCHNELLE SCHNITTE

Zutaten

Blätterteig
Vanillecremepulver
Beeren
Vollrahm

Zubereitung

- 1) Eine feste Vanillecreme gemäss Packung kochen. Abkühlen & mit geschlagenem Rahm verfeinern.
- 2) Blätterteig mit einer Gabel gut stupfen und beide Seiten mit reichlich Zucker bestreuen, andrücken. Den Blätterteig bei 200°C Heissluft ca. 6 Min backen und danach drehen und die andere Seite nochmals ca. 6 Min backen. Bis er goldbraun ist. Auskühlen.
- 3) Teig brechen. Mit der Creme und den Beeren schichtweise anrichten. Mit Rahm ausgarnieren.

