

Erdbeer-Sahne-Windbeutel

Zutaten

- 2 Packungen Blätterteig
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 500g Erdbeeren
- 20ml Schlagsahne
- 250g Mascarpone
- 3 EL Puderzucker
- 20g Butter

Zubereitung

- 1 Blätterteig ausrollen, mit Eigelb bestreichen und Vanillezucker darauf verteilen
- Den 2 Blätterteig ordentlich darauf platzieren
- Beide Blätterteige in 8 gleichgroße Stücke schneiden
- Oberen Blätterteig mit Eigelb bestreichen
- Blätterteig in den Ofen
- Schlagsahne, Mascarpone und Puderzucker in einer Schüssel miteinander verschlagen, bis eine festere Masse entsteht
- Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden
- Sobald sie abgekühlt sind, die Hälften der Blätterteig-Taschen auseinandernehmen
- Sahne-Mascarpone-Creme mit einem Spritzbeutel auf der jeweils der unteren Blätterteighälfte verteilen, Erdbeeren darauf schichten und mit Deckel zudecken

Backofen 200 Grad ca. 15 Minuten