

## Feuilletés mit marinierten Erdbeeren

### Ergibt 6—7 Portionen

**1 kg Erdbeeren**  
**60 g Zucker**  
**4 Esslöffel Grand Marnier oder Cointreau**  
**2 Pakete tiefgekühlter oder 1 Portion hausgemachter Strudelteig (ca. 200 g) reichlich eingesottene Butter zum Ausbacken**  
**1 ½ dl Rahm**  
**Puderzucker zum Bestreuen**

**1.** Die Erdbeeren waschen und rüsten. 6—7 schöne Früchte für die Garnitur beiseite legen. 400 g Erdbeeren klein würfeln. Mit der Hälfte des Zuckers bestreuen und mit der Hälfte des Likörs beträufeln. Kühl stellen.

**2.** Die restlichen Erdbeeren mit der zweiten Portion Zucker pürieren. Mit dem restlichen Likör parfümieren. Kühl stellen.

**3.** Reichlich eingesottene Butter (mindestens 75 g) in eine Bratpfanne geben und erhitzen.

**4.** Aus dem Strudelteig 18—21 Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Sofort in der heissen Butter goldbraun backen, dabei mit Hilfe eines Löffels mit heisser Butter übergiessen. Wichtig: Wenn die Butter gut heiss ist, geht das Backen blitzschnell. Die Teigondellen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**5.** Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. 2—3 Esslöffel Erdbeerpüree sowie die marinierten Beeren untermischen.

**6.** Auf 6—7 Desserteller je eine Teigondelle geben und Beeren-Rahm-Masse darauf verteilen. Jeweils mit einer weiteren Rondelle decken und wieder Beerencreme darauf geben. Mit einer dritten Rondelle abschliessen. Diese mit Puderzucker bestreuen und mit einer Erdbeere garnieren. Die Feuilletés mit etwas Erdbeerpüree umgiessen. Sofort servieren.

*Pro Portion ca. 4 g Eiweiss,  
 11 g Fett, 34 g Kohlenhydrate  
 266 Kalorien oder 1110 Joule*

## Beeren-Schaumtorte

### Ergibt 12 Stück

**Mürbeteig:**  
**250 g Mehl**  
**1 Prise Salz**  
**125 g Butter**  
**50 g Zucker**  
**1 Ei**  
**2—3 Esslöffel kaltes Wasser**

**Belag:**  
**500 g gemischte Beeren (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, evtl. Himbeeren)**  
**5 Eiweiss**  
**175 g Zucker**  
**30 g Paniermehl**

**1.** Mehl und Salz mischen. Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Den Zucker beifügen. Ei und Wasser verquirlen, dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt mindestens ½ Stunde kühl, aber nicht zu kalt stellen.

**2.** Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser ausbuttern und bemehlen.

**3.** Zwei Drittel des Teiges in der Grösse des Formenbodens auswallen und diesen damit belegen. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen und an den Rand der Springform setzen. Mit den Fingern daraus einen Teigrand drücken. Boden und Rand regelmässig mit einer Gabel einstechen.

**4.** Den Tortenboden im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 Minuten vorbacken.

**5.** In der Zwischenzeit die Beeren erlesen, nur wenn unbedingt nötig waschen.

**6.** Das Eiweiss halb steif schlagen. Dann löffelweise unter Weiterrühren den Zucker beifügen. Alles noch so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzend weiss ist. Die Beeren sorgfältig untermischen.

**7.** Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und mit Paniermehl bestreuen. Die Beerenmasse darauf verteilen. Weitere 12—15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

*Pro Stück ca. 5 g Eiweiss,  
 10 g Fett, 39 g Kohlenhydrate  
 261 Kalorien oder 1093 Joule*

## Brombeer-Pfirsich-Kompott mit Vanilleschaum

### Ergibt 4—5 Portionen

**2 dl Rotwein**  
**1 dl roter Portwein**  
**2 dl Wasser**  
**75 g Zucker**  
**1 Vanillestengel**  
**4 Pfirsiche**  
**500 g Brombeeren**  
**Vanilleschaum:**  
**1 ½ dl Rahm**  
**1 ½ dl Milch**  
**1 Ei**  
**2 Eigelb**  
**1 Päckli Bourbon Vanillezucker**  
**3 Esslöffel Zucker**

**1.** Rotwein, Portwein, Wasser, Zucker und den der Länge nach aufgeschlitzten Vanillestengel zusammen aufkochen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen.

**2.** In der Zwischenzeit die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, halbieren, den Stein entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden.

**3.** Die Pfirsichschnitze in den Sud geben und knapp weich kochen (3—4 Minuten). Jetzt die Brombeeren beifügen und alles noch 1 Minute auf dem Feuer belassen. Die Früchte mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

**4.** Den Sud auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Über das Kompott geben. Auskühlen lassen.

**5.** Vor dem Servieren Rahm, Milch, Ei, Eigelb, Vanillezucker und Zucker über einem heissen Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse leicht cremig ist. Warm zum Kompott servieren.

*Pro Portion ca. 7 g Eiweiss,  
 17 g Fett, 46 g Kohlenhydrate  
 397 Kalorien oder 1659 Joule*





**Feuilletés mit marinierten Erdbeeren. Beeren-Schaumtorte. Brombeer-Pfirsich-Kompott mit Vanilleschaum.**