

## ERDBEER-FEUILLETÉS



**Rahm. Die Natur  
braucht keine Zusatzstoffe.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Backen: ca. 10 Minuten*

*Für 10 Stück*

Backpapier für das Blech

1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca. 340 g

400 g Erdbeeren, gerüstet, in Scheiben geschnitten

2-3 EL Zucker

einige Butterflocken

Puderezucker oder Hagelzucker zum Garnieren

#### **Mohn-Crème fraîche:**

180 g Crème fraîche

2 EL Zucker

3 EL Mohn, geröstet, ausgekühlt



### ZUBEREITUNG

**1** Butterblätterteig quer halbieren, jede Hälfte in 5 Streifen schneiden. Auf dem Backpapier aufs Blech ziehen.

**2** Teigstreifen mit Erdbeeren, Zucker und Butterflocken belegen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt garnieren und servieren.

**3** Crème fraîche: Alle Zutaten verrühren, zu den Erdbeer-Feuilletés servieren.

Statt Crème fraîche Vanilleglace dazu servieren.