

Erdbeer-Tatar

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4-6 Personen

Backpapier für das Blech

1 Blumen-Ausstecher von ca. 9 cm ø

1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig,
ca. 320 g

½ Ei, verquirlt, zum Bestreichen

2-3 EL Hagelzucker oder/und Zucker

Tatar:

250 g Erdbeeren, klein gewürfelt

2 EL Zucker

50 g weiche Caramels, fein gehackt oder
zerkrümelt

180 g Crème fraîche oder Quark

einige Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

wenig Caramels, zerkrümelt, zum Garnieren



Zubereitung

1. Aus dem Blätterteig 12 Blumen ausstechen, evtl. auch kleinere und auf das vorbereitete Blech legen. Mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
2. Tatar: Kurz vor dem Servieren Erdbeeren mit Zucker, Caramels und Crème fraîche oder Quark mischen.
3. Blätterteig-Blumen auf eine Platte oder Teller legen, mit Erdbeerscheiben belegen. Erdbeertatar darauf verteilen, garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 490 Kalorien, 5g Eiweiss, 37g Kohlenhydrate, 36g Fett.