

## 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.