

Erdbeerschnittchen

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Ruhen lassen: 30 Minuten

Für 10-14 Stück

Teig:

100 g Mehl
50 g Butter, in Stücken
2 Prisen Salz
1 ½ EL Zucker
5 g Hefe
2 Prisen Zucker
1 EL Vollrahm

100 g Mascarpone
0,75 dl Doppelrahm
1-2 EL Vanillezucker
¼ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
wenig abgeriebene Zitronenschale

150 g Erdbeeren
Zucker, nach Belieben
schwarzer Pfeffer



Zubereitung

1. Teig: Mehl, Butter, Salz und Zucker verreiben. Hefe mit Zucker in Rahm auflösen, zur Masse geben und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. Bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig 1-2 mm dick auswallen und Rechtecke von ca. 3,5×10 cm ausschneiden. Im oberen Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 5-10 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Mascarpone, Doppelrahm, Vanillezucker, Vanillemark und Zitronenschale zu einer festen Masse verrühren.
4. Erdbeeren längs in Scheiben schneiden. Nach Belieben zuckern.
5. Vanille-Mascarpone auf die Böden spritzen oder streichen. Erdbeeren darauf verteilen und mit Pfeffer übermahlen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 133 Kalorien, 2g Eiweiss, 9g Kohlenhydrate, 10g Fett.