

# Erdbeer-Cremeschnitten

Wie zu Grossmutterns Zeiten, nur etwas modernisiert.  
Blätterteig, gefüllt mit Vanillecreme und dekoriert mit Erdbeeren.  
Das riecht nach Frühling!

## Zutaten

---

1 runder ausgewallter  
Blätterteig  
1 Pkg. Creme Patisserie  
½l Milch  
2 dl Rahm  
  
1 Körbli Erdbeeren  
Puderzucker

## Zubereitung

---

Etwa 30 Minuten

**1** Den Blätterteig ausrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Mit dem Teigrädli achteln. Mit einer Gabel einstechen. 20 Minuten bei 200°C backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

**2** Für die Füllung die Creme Patisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Den Rahm steifschlagen und unterheben.

**3** Erdbeeren waschen, trocknen lassen und halbieren.

**4** Die Blätterteigstücke vorsichtig voneinander lösen und quer halbieren. Auf dem Boden die Creme verteilen, Erdbeeren darauflegen und mit dem Deckel zudecken. Mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp

---

Je nach Saison andere Beeren verwenden.