

REZEPT FÜR KLEINES GEBÄCK MIT ERDBEERAUFSTRICH



KLEINES GEBÄCK MIT ERDBEERAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 30 Min.

Zutaten

- 2 TK-Blätterteigplatten (à 20 x 10 cm)
- 1 EL Milch
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- ½ TL Fleur de Sel
- 250 g Erdbeeren
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 4-5 Zweige Zitronenmelisse



4520

ZUBEREITUNG

334

Kcal

Pro Portion ca.

2.7

Gramm

Eiweiß

58.9

Gramm

Kohlenhydrate

9.1

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teigplatten leicht antauen lassen und in je 6 Rechtecke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem scharfen Messer mehrmals leicht einritzen und mit Milch bestreichen. Erst mit Puderzucker, dann mit Fleur de Sel bestreuen. Im heißen Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen.

2. Inzwischen Erdbeeren putzen, vierteln und in einem Mixbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden fein pürieren. Zitronenmelisse waschen, Blätter abzupfen und bis auf einige zum Garnieren fein hacken. Unter den [Fruchtaufstrich](#) rühren und mit den noch warmen Blätterteigkissen sofort servieren, mit übriger Melisse garnieren.