

Mascarpone - Schnitten

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Blätterteig
1 Ei - Hagelzucker zum Bestreuen

Für die Füllung:

125 g Mascarpone
125 g Quark
40 g Zucker
200 g Erdbeere
Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3 / Umluft 180 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen.

Ei verquirlen, die Quadrate damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und etwa 15 – 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und die Quadrate jeweils waagrecht halbieren. Mascarpone, Quark, Zucker und Zitronensaft zu einer Creme verrühren.

Die Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, vierteln, einige Stücke zum Garnieren beiseite legen und den Rest vorsichtig unter die Creme heben. Blätterteigunterseiten damit bestreichen, Oberseiten wieder aufsetzen und mit Erdbeervierteln garnieren.

Bon appé tit!