

Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörbchen

Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörbchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [15.06.2022](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 2 Personen (10 Stück)

60 g Strudelteig/ 39x36 cm 1 Rollen Annas best

30 g Butter flüssig machen für den Teig und die Muffinformen

600 g Erdbeeren geviertelt

2 EL Rohrzucker oder Zucker

1/2 EL Frischer Pfefferminzblätter fein geschnitten/Halften ganz lassen

1 TL Ingwer gerieben

Kirsch zum Marinieren der Erdbeeren

1 EL Orangensaft/davon ein wenig Abrieb für die Creme

2 DL Rahm geschlagen

150 g Creme fraîche

1 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, ein Teil mit wenig flüssigem Butter bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen, in 5 gleich grosse Rechtecke 10x10 cm schneiden.

In das ausgebutterte Muffin Blech legen.

Die restlichen Teigstücke auch in 10 Teile schneiden mit Butter bestreichen und in den Formchen verteilen, gebutterte Seite auf den Teig im Formchen legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° in der unteren Hälfte des Ofens ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Die Erdbeeren/fein geschnittene Pfefferminzblätter, Orangensaft und Kirsch marinieren.

Creme fraîche abgeriebene Orange/Vanillezucker und geschlagener Rahm eine Masse herstellen, in Dressiersack mit Sterntülle abfüllen, die Hälfte davon in die Körbchen verteilen.

Mit den Erdbeeren belegen, mit der restlichen Creme (eine Rosette) ausgarnieren.

Anrichten/Presentation

Auf Glasteller mit den restlichen Erdbeeren/Rahm ausgarnieren. Pfefferminzblätter mit Staubzucker bestäuben. Schokoladenpulver.

Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörbchen

Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörbchen
