



Erdbeer Schnitten (Millefeuille) und Waldmeister Rahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Das nächste Frühjahr kommt bestimmt, dazu ein köstliches Gebäck / Dessert

Zutaten

- 1 kleine Packung T. k. Blätterteig, aufgetaut aus dem Supermarkt
- 600 g frische Erdbeeren
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 Cl Orangen Likör
- Etwas Sahnesteif
- Zucker zum nachsüßen
- Puderzucker zum glacieren
- Für den Waldmeister Rahm:
 - 1 Bündchen frischen Waldmeister
 - 125 g Creme fraiche
 - 3 El geschlagene Sahne
 - 2 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Waldmeister Rahm:

Schritt2

Den gezupften, fein gehackten Waldmeister in etwas Orangenlikör geben und ca. 30 min. "ausziehen" lassen.

Schritt3

Zur Creme fraiche und Zucker geben und kurz vor dem Servieren die geschlagenen Sahne unterheben.

Schritt4

Der Blätterteig:

Schritt5

Den aufgetauten Blätterteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit dem Rollholz noch etwas dünner ausrollen. Einige Male flächendeckend mit einer Gabel einstechen.

Schritt6

(Damit er beim Backen nicht zu sehr aufgeht)

Schritt7

Auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen und bei 180 ° C für 30 min. auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens backen. Heraus nehmen, auskühlen lassen und mit einem Sägemesser in 8 x 12 cm große Stücke schneiden.

Schritt8

Mit Puderzucker einstäuben und mit einem Haushalts - Bunsenbrenner oder unter den Grillschlangen des Backofens goldgelb karamellisieren. Wieder auskühlen lassen, auslegen.

Schritt9

Die Erdbeeren:

Schritt10

In der Zwischenzeit die Erdbeeren von der Blüte befreien, ev. waschen und verlesen.

Schritt11

Die weniger Schönen heraussuchen, (Etwa 1/4) mit dem Puderzucker, Zitronensaft und etwas Sahnesteif "sämig" pürieren, mit etwas Orangenlikör abschmecken.

Schritt12

Der Aufbau:

Schritt13

Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und den ersten Boden dicht an dicht belegen; mit etwas von dem Erdbeer Mark überziehen.

Schritt14

Einen weiteren Blätterteig darüber geben und den Vorgang wiederholen.

Schritt15

Mit einem besonders schönen, gleichmäßig glacierten Boden enden. Mit dem Waldmeister Rahm zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** Rahm, Waldmeister

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-schnitten-millefeuille-und-waldmeister-rahm/>