

KLEINES GEBÄCK MIT ERDBEERAUFSTRICH



KLEINES GEBÄCK MIT ERDBEERAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 10 Min.

Zutaten

- 2 TK Blätterteigplatten (20 x 10 cm)
- 1 EL Milch
- 40 g SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- ½ TL Fleur de Sel
- 250 g Erdbeeren (gewaschen und geputzt)
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 5 Zweige Melisse

ZUBEREITUNG

334

Kcal

Portion

2

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

[Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze \(160 °C Umluft\) vorheizen](#). Die Teigplatten in je 6 Rechtecke schneiden, auf [ein mit Backpapier belegtes Blech](#) legen, leicht einritzen und mit Milch bestreichen. Anschließend erst mit [Zuckerträume Zimt](#)-Geschmack, dann mit Fleur de Sel bestreuen und ca. 18 Minuten goldbraun backen.

Die Erdbeeren vierteln und in einem Mixbecher mit [SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Melisse-Blätter fein hacken und unterrühren. [Fruchtaufstrich](#) mit den noch warmen Blätterteigkissen sofort servieren.

Obst: Erdbeer **Kraut und Gewürz:** Zitronenmelisse



106