



# 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 Waldmeisterin 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/>