

Blätterteigschüssel mit Topfencreme und Erdbeerragout

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
1 Pkg Topfen
1 Ei
Vanillezucker
2 EL Staubzucker
Zitronenschale
1 Pkg Quimiq
500 g Erdbeeren
Vanilleeis

Zubereitung:

Für die Topfenfülle alle Zutaten vermengen.

Blätterteig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen, die etwas größer sind als die Muffinformen. Die Teigkreise in die Form legen, etwas andrücken und die Topfenmasse einfüllen.

Die Schüssler werden bei 180°C Heißluft etwa 25 Minuten gebacken.

In das fertig gebackene Topfenschüssler gibt man die klein gewürfelt geschnittenen Erdbeeren. (Für Erwachsene kann man die Erdbeerwürfeln mit einem Schuss Cointreau marinieren)

Dekoriert wird die Nachspeise noch mit einer Kugel Vanilleeis.