

# Blätterteigschüsserl 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 Schüsserl werden bei 180°C Heißluft etwa 25 Minuten gebacken.

In das fertig gebackene Topfenschüsserl 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.