

# Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörnchen

---

Marinierte Erdbeeren im Strudelteigkörnchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [15.06.2022](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 2 Personen (10 Stück)

60 g Strudelteig/ 39x36 cm 1 Rollen Annas best  
30 g Butter flüssig machen für den Teig und die Muffinformen  
600 g Erdbeeren geviertelt  
2 EL Rohrzucker oder Zucker  
1/2 EL Frischer Pfefferminzblätter fein geschnitten/Halbe ganz lassen  
1 TL Ingwer gerieben  
Kirsch zum Marinieren der Erdbeeren  
1 EL Orangensaft/davon ein wenig Abrieb für die Creme  
2 DI Rahm geschlagen  
150 g Creme fraiche  
1 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Teigblättern sorgfältig auseinanderfalten, ein Teil mit wenig flüssigem abgekühltem Butter bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen, in 5 gleich große Rechtecke 10x10 cm schneiden.

In das ausgebutterte Muffinblech legen.

Die restlichen Teigstücke auch in 10 Teile schneiden mit Butter bestreichen und in den Formchen verteilen, gebutterte Seite auf den Teig im Formchen legen.

Im vorgeheiztem Ofen bei 180 ° in der unteren Hälfte des Ofens ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Die Erdbeeren/fein geschnittene Pfefferminzblätter, Orangensaft und Kirsch marinieren.

Creme fraiche abgeriebene Orange/Vanillezucker und geschlagener Rahm eine Masse herstellen, in Dressiersack mit Sterntülle abfüllen, die Hälfte davon in die Körnchen verteilen.

Mit den Erdbeeren belegen, mit der restlichen Creme (eine Rosette) ausgarnieren.

Anrichten/Präsentation

Auf Glasteller mit den restlichen Erdbeeren/Rahm ausgarnieren. Pfefferminzblätter mit Staubzucker bestäuben. Schokoladenpulver.



