

Hier und heute



Vanille-Erdbeerschnitten

Knuspriger Mürbeteig, cremige Vanillefüllung und frische Erdbeeren – diese Schnitten von Konditormeister Marcel Seeger schmecken nach Sommer!

Das Rezept

von Marcel Seeger für 10 Stück

Zutaten für den Mürbeteig

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Ei, Größe M
- 250 g Mehl, Typ 550
- 30 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark in einer Küchenmaschine glattrühren, dabei das Ei zufügen. Das Mehl mit den gemahlenen Mandeln vermischen und unterkneten. Den fertigen Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit er fest wird.

Nach der Kühlphase den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von circa 4 mm ausrollen und die Teigoberfläche mit einer Gabel vielfach einstechen. Mit einem Lineal und scharfen Messer den Teig in 20 Rechtecke von jeweils 10 x 5 cm schneiden.

Die Teigstücke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und circa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen die Teigstücke abkühlen lassen.

Zutaten für die Vanillepuddingcreme

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eigelbe, Größe M
- 40 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

400 ml Milch mit Zucker, Salz und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit den Eigelben und dem Vanillepuddingpulver gut verrühren. Sobald die Milch im Topf kocht, die angerührte Puddingmischung unter Rühren zufügen und alles noch einmal aufkochen. Die Puddingcreme in eine Schüssel geben und während des Abkühlens mehrmals durchrühren, so wird sie schön cremig.

Zutaten für die Erdbeeren

- 300 g Erdbeeren
- 150 g weiße Schokolade (alternativ Kuvertüre)
- nach Belieben gehackte Pistazien

Fertigstellung

Die Erdbeeren waschen, putzen und in circa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Schokolade schmelzen und 10 Mürbeteigrechtecke als Unterteile dünn mit der Schokolade bepinseln. Die bestrichene Teigfläche mit Erdbeerscheiben belegen und diese leicht in die Schokolade drücken. Die abgekühlte Puddingcreme mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle in 3 bis 4 gleichgroßen Tupfen nebeneinander auf die Teigunterteile mit den Erdbeeren geben. Die restlichen Mürbeteigstücke als Oberteile ebenfalls dünn mit Schokolade bepinseln, mit Erdbeerscheiben belegen und nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen. Dann auf die Cremetupfen setzen und ganz leicht andrücken.