



Blätterteigschnitten mit Johannisbeeren

ERGIBT CA. 12 STÜCK

100 g Erdbeerkonfitüre

**1 rechteckig ausgewallter Butter-
Blätterteig à 280 g**

1 TL Anissamen

2 EL Zucker

250 g Mascarpone

400 g Johannisbeeren

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Konfitüre auf der Hälfte des Teigs ausstreichen. Teig zusammenfalten, Ränder gut andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Ofen ausschalten, Backofentür einen Spalt öffnen und den Blätterteig ca. 5 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Anis und Zucker im Mörser fein mahlen. Beides mit dem Mascarpone verrühren. Creme auf den Blätterteigboden streichen. In gleichmässige Schnitten schneiden. Beeren darauf verteilen.

TIPPS

- Blätterteigschnitten schmecken frisch am besten.
- Statt Johannisbeeren Walderdbeeren verwenden.

ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten
+ ca. 20 Minuten backen
+ auskühlen lassen

**Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 14 g Fett,
21 g Kohlenhydrate, 950 kJ/220 kcal**