

Knusprige Erdbeerherzen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

500g Blätterteig

3 Esslöffel Rohrzucker

Teig auf dem Zucker ca. 4 mm dick auswallen. Herzen von ca. 6 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2½ dl Vollrahm

1 Päckli Rahmhalter

1 Teelöffel Rohrzucker

½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

250g Erdbeeren, in Vierteln

Puderzucker
zum Bestäuben

Rahm mit Rahmhalter, Zucker und Vanillesamen steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 4 mm Ø) geben. Schlagrahm auf die Herzen spritzen, Erdbeeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 9g Fett, 2g Eiweiss,
10g Kohlenhydrate, 535 kJ (128 kcal)

BESTELL-TIPP

Die ideale Füll- und Dressierhilfe für Mini-Gebäck wie diese Erdbeerherzen! Dank der grossen Öffnung ist der Füll-Profi äusserst praktisch zum Befüllen. Mehr Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf



www.bettybossi.ch

