



Schützengarten

Erdbeeren Schnitte mit Edelspez

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 4 | Stück | Eigelb |
| 110 | g | Zucker |
| 30 | g | Maisstärke |
| 3 | dl | Milch |
| 1 | dl | Edelspez |
| 1/2 | Stück | Vanillestengel |
| 16 | Stück | kleine Blätterteig Rechtecke |

Zubereitung

Blätterteig mit der Gabel stechen und 10 Minuten backen, bis kleine Kissen entstehen. Eigelb mit dem Zucker, Maisstärke und Milch, Edelspez in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Durch ein Sieb passieren, mit Milch und Vanillestengel verquirlen, kurz erwärmen, in eine Schüssel geben und zudecken. Wenn das Ganze abgekühlt ist, kurz aufrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Erdbeeren auf die Blätterteigkissen dreschen und mit Puderzucker ausgarnieren. Am Schluss mit Puderzucker bestäuben.

200 g

Erdbeeren



Das passende Getränk

Das Edelspez ist ein sehr ausgewogener, unübertroffener Qualität. Hierzu gehören die hochwertige zweizeilige Sommer Aromahopfen der Sorten Smaragd, T... Die gut ausbalancierten Aromen, gepaart mit einem kräftigen Hopfen, machen das Edelspez zu einem harm... Premiumklasse. Es besticht durch eine schneeweisse Schaumkrone rundet das Getränk ab.





