

# 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 in kleine Kissen formen. 10 Minuten backen, bis kleine Kissen entstehen. Die Kissen in 4 Stücke schneiden. Eigelb mit dem Zucker, Milch, Edelspez in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Durch ein Sieb passieren. Das Gemisch verrühren, kurz erwärmen, in eine Schüssel geben und zugedeckt kühlen lassen. Ist das Gemisch fest, kurz aufrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Creme auf die Blätterteigkissen dressieren und mit Puderzucker ausgarnieren. Am Schluss mit Puderzucker



## Das passende Getränk

Das Edelshpez ist ein sehr ausgewogenes Getränk von unübertroffener Qualität. Hierzu gehören die hochwertige zweizeilige Sommer Aromahopfen der Sorten Smaragd, T Die gut ausbalancierten Aromen, gep machen das Edelshpez zu einem harm Premiumklasse. Es besticht durch ein schneeweiße Schaumkrone rundet ab.







Schütze

Edelspez

Schützengarten

SPEZIALBIER MIT EDEL-HOPFEN

