

# Erdbeerlasagne

ca. 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Strudelteig:

2 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreuen:

Zucker

### Mascarpone-Obers-Creme:

150 g Mascarpone

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

¼ l flüssiges Schlagobers

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 EL gesiebter Staubzucker

350 g Erdbeeren

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Strudelteig:

Die Strudelteigblätter in Quadrate schneiden. Mit Wasser leicht bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Mascarpone-Obers-Creme:

Für die Creme Mascarpone mit Vanille-Zucker und Zitronenschale gut verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif und Staubzucker aufschlagen und mit Mascarpone verrühren.

Jeweils 4 erkaltete Strudelteigblätter mit Creme und Erdbeeren zusammensetzen.

## 3 Zum Bestreuen:

Die Erdbeerlasagne mit Staubzucker bestreuen.