

Himbeer-Schnitten

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Himbeer-Creme:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
120 g Himbeermark (von ca. 250 g Himbeeren)
40 g Zucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen und Bestreuen:

Himbeeren
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. Den Teig mit einer Gabel gut stufen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Himbeer-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Himbeermark mit Zucker verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (9 mm) füllen. Den erkalteten Blätterteig der Länge nach halbieren und in 4 x 11,5 cm Streifen schneiden. Je 3 Streifen mit der Creme im Spritzbeutel beliebig zusammensetzen und die Oberflächen mit übriger Creme bestreichen. Die Himbeer-Schnitten kalt stellen.

4 Zum Belegen und Bestreuen:

Die Himbeer-Schnitten vor dem Servieren mit Himbeeren belegen und mit Pistazien bestreuen.