



Mille Feuille mit Ziegenfrischkäse-Kräuter-Creme

21 Stück    gelingt leicht bis zu 20 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
Kümmel ganz

Creme:

gehackter Oregano
gehackte Kresse
gehackter Thymian
150 g Ziegenfrischkäse
2 EL flüssiges Schlagobers
60 g Sauerrahm
30 g Joghurt
1 geh. EL Speisetopfen 20%
1 Prise Salz
Limettensaft

1 Strudelteig:

Die Strudelteigblätter in Rechtecke (ca. 7 x 9 cm) schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

2 Zum Bestreichen:

Ei mit Salz versprudeln und auf die Teigstücke streichen. 1/3 der Teigstücke für die Deckel mit ein wenig Kümmel bestreuen.

3 Ein Blech in die untere Hälfte und das zweite Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 5 - 6 Minuten

4 Creme:

Für die Creme die Zutaten verrühren. Jeweils 2 Quadrate mit Creme zusammensetzen, mit Creme bestreichen und die Deckel darauflegen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mille Feuille erst kurz vor dem Servieren anrichten.

