

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 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: ca. 5 - 6 Minuten

4 Creme:

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



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mille Feuille erst kurz vor dem Servieren anrichten.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33