

Strudelteig-Cornets

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

heiße Butter

Frischkäse-Zitronen-Füllung:

Saft von 1 Zitrone

Saft von 1 Orange

30 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g Mascarpone

300 g Cottage Cheese

Zum Garnieren:

15 Stk. Himbeeren

15 Minzeblätter

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit heißer Butter bestreichen. Der Länge nach 2-mal falten, so dass drei Schichten entstehen. Das Strudelteig-Rechteck in 3 gleich große Teile schneiden. Die so erhaltenen Vierecke von einer Ecke her auf Schillerlockenformen aufrollen (beim Aufrollen darauf achten, dass der Teig nicht über das breite Ende steht) und auf ein leicht befettetes Backblech geben (Abb. 1). Aus den übrigen Strudelteigblättern weitere 8 Cornets zubereiten.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten

2 Die Formen im warmen Zustand von den Cornets abziehen.



③ Frischkäse-Zitronen-Füllung:

Für die Füllung Zitronen- und Orangensaft mit Staubzucker und Sahnesteif glattrühren. Mascarpone und Cottage Cheese unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und die Cornets damit füllen.

④ Zum Garnieren:

Die Cornets mit Himbeeren und Minzeblättern garnieren.

