



# ERDBEER-KRÖNCHEN

## ZUTATEN:

20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche	20 St.
41518 Biancoladino	80 g
91901 Dekor Zuckerkonfekt, braun	80 g

## Füllung

15504 Creme Brulee	100 g
Milch	350 g
Sahne, flüssig	350 g

## Dekor

Erdbeeren, frisch	1.000 g
46320 Geleeguss, Gelina 100 (Zubereitung siehe Etikett)	400 g
Pistazien, gehackt	10 g

## ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen im oberen Drittel mit aufgelöstem Biancoladino ausstreichen und mit Dekor Zuckerkonfekt, braun rändern.

Für die Füllung das Dessertpulver mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der Sahne zum Kochen bringen, das angerührte Pulver-Milch-Gemisch unterrühren und erneut für 1 Minute kochen. Nach dem Abkühlen je 40 g in die Butter Blätterteigkelche einfüllen.

Mit Erdbeeren belegen, gelieren und mit gehackten Pistazien ausgarnieren.



### Köstliche Verbindung:

Zu frischen Erdbeeren passt die traditionelle französische Süßspeise, die mit unserem Dessertpulver Creme Brulee (15504) immer gelingt.