

1

Erdbeer-Sandwich



Garzeit
Zubereitung
Erstellt von
Gerät

57 Minuten
40 Minuten
V-ZUG AG
Comhair-Steam SE ab 2015

ergibt 8 Stück

Flan

150 g Rahmquark
200 g Crème fraîche
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Vanillestängel, Mark

Knusperboden

150 g Mehl
60 g Butter, kalt, in Stücken
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp Salz
80 g Mandeln, geschält und gemahlen
1 Ei, verklopft

Erdbeeren

250 g Erdbeeren, geviertelt
1 EL Zucker
½ Zitrone, Schale
¼ Bund Minze

Für den Flan alle Zutaten gut mischen und in die mit Klarsichtfolie ausgekleidete Porzellanform geben. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen, Flan dämpfen (1. Schritt). Flan auskühlen lassen, kühl stellen und acht Rondellen in der Grösse der Biskuitboden ausstechen.

Für den Knusperboden Mehl und Butter reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Restliche Zutaten begeben und zusammenfügen. Teig auf Backpapier zu einem Rechteck von 5 mm Dicke auswallen und auf das Blech legen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen (4. Schritt). Nach dem Backen aus dem Knusperboden sofort acht runde Böden ausstechen. Böden noch lauwarm vom Blech lösen.

Für die Erdbeeren alle Zutaten mischen und etwas stehen lassen. Die Flans auf die Biskuitböden setzen und Erdbeeren daraufschichten. Mit Minze garnieren.

Dämpfen 90°C während 35 Min.

Zubereiten

Gargut einschieben

Heissluft 180°C während 20 Min.

Tipps

Biskuitresten können zerbröseln zu einer Glace serviert werden.

Zubehör

Kuchenblech

Porzellanform ½ GN

Gitterrost