Glace im Knusperteig

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	3 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Zubereitung

25 g Butter

4 Blätter Strudelteig

50 g Erdbeeren

4 Kugeln Vanilleglace

Puderzucker

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Je ein Strudelteigblatt auf die Arbeitsfläche legen, zu einem Quadrat zuschneiden und dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Alle vier Ecken zur Mitte einschlagen und Erdbeeren in der Mitte verteilen.

Je eine Kugel Vanilleglace auf die Erdbeeren legen und die Strudelteigecken über der Glace leicht zusammendrücken. Päckchen für mindestens 2 Stunden tiefkühlen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Glace-Päckchen auf das heisse Blech im vorgeheizten Garraum legen. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 3 Min.

Dessert mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipps

Es können verschiedene Früchte verwendet werden.

Das Dessert gelingt noch besser, wenn es über Nacht eingefroren wird.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019