

## Joghurt Mascarpone Schnitten



Zutaten für 16 Stück

### Für den Blätterteig

- 2 Rollen Blätterteig, aus dem Kühlregal
- 30 g flüssige STERNENFAIR Butter
- 2 EL Kristallzucker
- 2 Eigelb

### Für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 250 g flüssige Sahne
- 40 g Puderzucker
- 2 EL Holunderblütensirup
- 50 g STERNENFAIR Chiemseer Joghurt

### Zum Garnieren

- Frische Beeren der Saison, z.B. Himbeeren
- Puderzucker

1. Eine Lage Blätterteig samt dem Backpapier auseinanderrollen und auf ein Backblech legen. Den Blätterteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Eine 2. Lage Blätterteig darauflegen und mit Eigelb (ohne Wasser) bestreichen. Anschließend mit einem scharfen Messer oder mit einem Pizzarad 16 Rechtecke durchtrennen (siehe Tipp).
2. Den Blätterteig im vorgeheizten Backofen bei 210°C (Ober-/Unterhitze) etwa 15 – 18 Minuten goldbraun backen. Die Bräunung unbedingt gegen Ende der Backzeit überprüfen, damit der Blätterteig nicht verbrennt. Die Blätterteig-Kissen gut abkühlen lassen, dann vorsichtig die Deckel abnehmen.
3. Den Mascarpone, die flüssige Sahne und den Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes einige Minuten aufschlagen, bis die Creme fest wird. Dann den Holunderblütensirup und den Joghurt unterrühren.
4. Kurz vor dem Servieren die Creme auf die Unterseiten der Blätterteig-Kissen spritzen und mit frischen Beeren garnieren. Dann die Deckel aufsetzen, leicht mit Puderzucker übersieben und gleich servieren.

### **Tipp**

Die Blätterteig-Rechtecke können so auf dem Backpapier bleiben, beim Backen zieht sich nämlich der Blätterteig zusammen und nimmt nur in die Höhe an Volumen zu. Die Kissen lösen sich so von ganz allein und bleiben nicht aneinanderkleben.

Durch die Butter-Zucker-Schicht lässt sich der luftig gebackene Blätterteig problemlos in 2 Hälften trennen.

Ein schnell gemachtes sommerliches Dessert oder zum Kaffee, wenn sich spontaner Besuch ankündigt.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger und das sternensfair Team