

Erdbeere im Knuspermantel



Zutaten:

für 8 Stück:

- 8 Stück hauchdünner Filoteig (oder hauchdünner Strudelteig)
- 8 große Erdbeeren
- 50 g Marzipan
- 8 TL Erdbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben
- wer möchte: etwas Honig und Rosenöl oder Erdbeergeist



Zubereitung

Erdbeeren säubern und den grünen Strunk abschneiden. Marzipan in Streifen schneiden. Jede Erdbeere am bauchigen Teil mit einem Marzipanstreifen umwickeln.

In die Mitte eines hauchdünnen Filoteiges einen Teelöffel Erdbeermarmelade setzen. Darauf die Erdbeere platzieren. In einem Glas mit 200 ml Wasser 1 EL Honig auflösen. Wer möchte gibt noch 3-4 Tropfen Rosenöl oder 2 cl Erdbeergeist hinzu. Mit einem Pinsel den Filoteig um die Erdbeere herum mit dieser Flüssigkeit sanft bepinseln. Mit Puderzucker bestäuben.

Dann den Filoteig um die Erdbeere zu einer Rose drehend aufwickeln. Die Spitze der Erdbeere sollte noch sichtbar sein. Die Erdbeerrosen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 5-8 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Mit einer Kugel Eiscreme servieren.