

## Erdbeer-Blätterteig-Strudel

### Zutaten:

1 Rolle frischen Blätterteig (Kühlregal)

100g Frischkäse

30g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

250g Erdbeeren, 1 mal durchgeschnitten

1 Ei - verquirlt

1 EL Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

- den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt verrühren.
- den Blätterteig auf Backpapier und einem Backblech ausrollen, dann wie auf dem Bild einschneiden.
- die Frischkäsecreme mittig verteilen und die Erdbeerhälften darauf legen. Nun die Teigstreifen übereinanderlegen.
- mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit 1 EL Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen 30 Min. bei 200°C Ober-Unterhitze goldbraun backen.
- Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und



genießen!