

# Blätterteig-Kekse mit Erdbeeren und Cashew-Kernen

## Für 2 Personen

50 g Blätterteig      250 g Erdbeeren      150 ml Eiswein  
1 EL flüssiger Honig      1 Zweig Minze      1 EL Cashewkerne  
2 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in Streifen schneiden und mit einem Messer mehrmals hinein stechen. Die Teigstreifen auf das Blech legen und im Backofen für zehn Minuten backen. Die Hälfte des Eisweins mit dem Honig vermengen. Einen Teil davon kurz vor Ende der Backzeit über die Teigstreifen geben und diese weiterbacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln und mit etwas Puderzucker und dem übrigen Eiswein vermengen. Die Cashewkerne in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser befeuchten. Anschließend den Puderzucker dazugeben. Die Cashewkerne in einer Pfanne anrösten und karamellisieren. Abschließend etwas von der Eiswein-Honig-Mischung hinzufügen und die Pfanne vom Herd nehmen. Einen Teil der Erdbeeren pürieren und die übrige Eiswein-Honig-Mischung unterheben. Die Blätter der Minze abzupfen. Die Blätterteigkekse mit den marinierten Erdbeeren, Cashewkernen und der Erdbeersoße anrichten und mit den Minzeblättern garnieren.

Claudia Schuss am 20. Mai 2010