

Gefüllte Schuh-Sohle

Für zwei Personen

250 g Himbeeren	300 g Blätterteig	250 ml Sahne
2 EL Sahnesteif	2 EL Vanillezucker	50 g Zucker

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit reichlich Zucker bestreuen. Den Blätterteig auf dem Zucker ausrollen und Kreise aus dem Teig ausstechen. Die Kreise mit einer Teigrolle zu einem Oval formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Blätterteig aus Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf jedes Blätterteigkissen etwas Sahne geben. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und jeweils einige Beeren auf die Sahne geben. Das Plätzchen mit einem zweiten Blätterteigkissen bedecken. Die gefüllten Schuhsohlen auf einem Teller anrichten und servieren.

Felizitas Meyer am 31. Januar 2013