



Heisse Liebe mit Vanilleglace im Teig

👤 4 ⌚ ca. 30 min



Zubereitung

1. Glace in 4 Würfel schneiden, nochmals gut durchkühlen.
2. Backofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen.
3. Rahm mit Puderzucker steif schlagen, kühl stellen.
4. Gemischte Beeren mit Zucker kurz aufkochen.
5. Filoteigblätter mit Butter bestreichen, jedes Blatt halbieren und aufeinanderlegen. Je 1 Glace-Würfel in den Teig einpacken und zu einem Beutel formen, so dass keine Löcher entstehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 4-5 Minuten backen.
6. Beeren in Teller verteilen, Strudelbeutel daraufgeben.
7. Mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren. Rahm dazu servieren.

Zutaten

- ½ Block **FRISCO Vanille Rahmglace**
- 1 dl Vollrahm
- 1 TL Puderzucker
- 4 Filoteigblätter
- 50 g Butter, flüssig
- 250 g gemischte Beeren
- 1 EL Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

