



Mille-Feuille mit Erdbeeren und Vanilleglace

👤 4 ⌚ ca. 25 min



Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Blätterteig in 8 Rechtecke von 10 x 8 cm zuschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Blätterteig ca. 10 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen.
3. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden, auf 4 Blätterteigböden verteilen.
4. Glace in 4 Scheiben schneiden. Je eine Scheibe auf die Erdbeeren legen, mit Blätterteigdeckeln bedecken.
5. Mit Puderzucker bestäuben und Erdbeeren verzieren. Und fertig ist das einfache Dessert!

Zutaten

- ½ Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 1 rechteckig ausgewallter LEISI Blätterteig
- 4-8 Erdbeeren
- Erdbeeren zum Verzieren
- Puderzucker zum Bestäuben

