

Erdbeer-Schweizerkreuz-Wähe

etwa 18 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Teig:

1 Stk. Blätterteig, rund ausgewallt (Ø ca. 32 cm)

Bohnen, getrocknet

Zum Bestreichen:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie

2 ½ dl Milch oder Wasser

2 ½ dl Rahm

Garnitur:

500 g Erdbeeren

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Vorbereiten:

Eine Wähenform (Ø 29 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen. Ein Kreuz aus Karton zuschneiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Den Teig in die vorbereitete Form legen, den Rand gut andrücken und mit einer Gabel einstechen. Getrocknete Bohnen auf den Teig legen. Diese verhindern die Bildung von Luftblasen. Ca. 15–20 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die beiden Beutel mit Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Den Blätterteigboden mit einer der Glasuren bestreichen. Dies verhindert das Weichwerden des Blätterteiges. Die zweite Glasur auf Backpapier leeren und flach streichen (ca. 3–5 mm dick). Bevor die Glasur fest wird, ein Kreuz aus Karton darauflegen und mit einem scharfen Messer der Kante entlangschneiden. Das Glasur-Kreuz zwischen zwei Backbleche legen und im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Füllung:

Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Den Rahm steif schlagen und unter die Crème mischen. Alles auf dem Blätterteigboden verteilen.

5 Garnitur:

Die Erdbeeren waschen, halbieren und auf die Crème verteilen. Kühl stellen und vor dem Servieren das Kreuz darauflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn der Kuchen am Vortag gemacht wird, empfehlen wir, die Erdbeeren mit einem klaren Tortenguss zu bestreichen, damit die Erdbeeren frisch bleiben.