

## Süße Erdbeere in der Knusperhülle



### Schnell gemacht und mit Liebe erdacht!

Manche Rezepte sind so einfach, dass man von selbst gar nicht darauf kommt. So ist es mir bei diesem Erdbeerrezept ergangen. Einmal bei einer lieben Kollegin vor 15 Jahren gesehen, dann probiert und nie wieder vergessen.

Das Besondere: es braucht einen hauchdünnen Strudelteig. Den selbst herzustellen benötigt Erfahrung und sehr viel Fingerspitzengefühl. Allerdings gibt es hauchdünne Strudelteige zu kaufen. Zum Beispiel Filoteig oder feinen Strudelteig im Supermarkt. Und die süßen Erdbeeren kommen dann natürlich aus der jeweiligen Region. Mit heimischem Edeldestillat und feinem Marzipan wird im Handumdrehen eine knusprig, fruchtige Erdbeerrose gezaubert. Dazu vielleicht eine Kugel Vanilleeis? Etwas für's Auge, den Gaumen und für's Herz.

Viel Spaß beim Backen!

## Zutaten

### für 8 Stück:

- 8 Stück hauchdünner Filoteig (oder hauchdünner Strudelteig)
- 8 große Erdbeeren
- 50 g Marzipan
- 8 TL Erdbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben
- wer möchte: etwas Honig und Rosenöl oder Erdbeergeist

## Zubereitung

**Erdbeeren** säubern und den grünen Strunk abschneiden. Marzipan in Streifen schneiden. Jede Erdbeere am bauchigen Teil mit einem Marzipanstreifen umwickeln.

**In die Mitte eines hauchdünnen Filoteiges** einen Teelöffel Erdbeermarmelade setzen. Darauf die Erdbeere platzieren. In einem Glas mit 200 ml Wasser 1 EL Honig auflösen. Wer möchte gibt noch 3-4 Tropfen Rosenöl oder 2 cl Erdbeergeist hinzu. Mit einem Pinsel den Filoteig um die Erdbeere herum mit dieser Flüssigkeit sanft bepinseln. Mit Puderzucker bestäuben.

Dann den Filoteig um die Erdbeere zu einer Rose drehend aufwickeln. Die Spitze der Erdbeere sollte noch sichtbar sein. Die Erdbeerrosen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 5-8 Minuten goldbraun backen.

**Tipp:** Mit einer Kugel Eiscreme servieren.

