

Erdbeer-Rhabarber Schnitten

Zutaten für 8-10 Stück (Schnittenform 10x32 cm)

- | | | |
|---|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Blätterteig, rechteckig | Aus dem Blätterteig 3 Teigstücke von 10.5x32.5 cm zuschneiden.
Teigbahnen auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und mit Gabel einstechen. Zweites Backpapier darauf legen und mit einem zweiten Backblech abdecken. Etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldbraun backen. |
|---|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Rhabarber Mousse

- | | | | |
|-----|-------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 | g | Rhabarber, gerüstet | In Würfel schneiden. |
| 200 | g | Zucker | |
| 1 | | Vanillestängel | Längs aufschneiden, Mark auskratzen. |
| 1 | TL | Zitronensaft | Zutaten aufkochen und etwa 10 Minuten gar köcheln. Vanillestängel entfernen. |
| 5 | Blatt | Gelatine | In kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in den heissen Kompott geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen bis die Masse am Rand zu gelieren beginnt. |
| 150 | g | Rahmjoghurt (griechischer Joghurt) | |
| 100 | g | Erd- od. Waldbeeren | Klein gewürfelt, mit dem Joghurt unter die Rhabarbermasse heben. |
| 2 | dl | Rahm | Steif schlagen und unter die Mousse heben. |

Fertigstellen

Schnittenform mit Klarsichtfolie auslegen.
Ein Teigrechteck in die Form legen.
Die Hälfte der Mousse darauf glatt streichen.
Zweites Teigrechteck darauf legen und etwas andrücken.
Restliche Mousse darauf glatt streichen und die letzte Teigplatte darauf andrücken.
2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Crèmeschnitte aus der Form heben.

- | | | | |
|-----|----|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 | g | Erdbeeren | In feine Scheiben schneiden. Crèmeschnitte mit den Erdbeeren belegen. |
| 4-5 | EL | Erdbeergelee, heiss | Erdbeeren mit dem Gelee bestreichen und alles nochmals kurz kühl stellen.
Crèmeschnitte am besten mit dem Elektromesser in 8-10 Schnitten schneiden. |
| 1 | EL | Pistazien | Hacken, Crèmeschnitten damit dekorieren. |

