



Du brauchst

- 2 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1 Vanillestängel
- 4 EL Zucker
- 3 EL Maizena
- 1 Ei
- 50g Butter
- 1 Päckli Strudelteig
- 300g gemischte Beeren
- 100g Löffelbiscuits
- Puderzucker

Zubereitung

Milch, Rahm, Vanillemark, Zucker, Maizena und das Ei in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und abkühlen lassen.

Die Butter flüssig machen und abkühlen lassen.

Den Strudelteig sorgfältig auseinander falten, 2 Teigblätter mit der Butter bestreichen, die Blätter bis zur Hälfte übereinander legen, sodass ein Rechteck entsteht, mit den restlichen Blättern bedecken, nochmals bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

9 Löffelbiscuits in 3 Reihen, parallel zu den Schmalseiten auf die Mitte des Teigrechteckes legen, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Die Hälfte der Beeren darauf geben. Restliche Löffelbiscuits darauf legen, mit Creme und Beeren abschliessen. Längsseiten einschlagen, Teig von beiden Seiten her sorgfältig über die Füllung legen, mit Butter bestreichen.

ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter schieben, auskühlen, bestäuben.