

Erdbeercrepes - ein Rezept von Anna Matscher



Die Erdbeersaison beginnt bereits Mitte Mai, doch ihr volles Aroma erreichen heimische Erdbeeren meist erst im Juni. Dabei sollten die kleinen Vitamin C-Bomben möglichst reif gepflückt werden. Für die längere Haltbarkeit sollte beim Ernten der Stielansatz mit abgepflückt werden.

Zutaten für 4 Personen:



500 g Erdbeeren

50 g Rohrohrzucker

½ Zitrone

120 g Dinkelbiskuit

3-4 Kardamomkerne (im Mörser zerdrückt)

Filoteig

80 g Puderzucker

Tipps:

- Bei besonders süßen Erdbeeren kann der Zucker auch je nach Geschmack reduziert oder ganz weggelassen werden.
- Der Biskuit-Teig ist leicht herzustellen: 3 Eier mit 100g Rohrohrzucker schaumig schlagen. Etwa 70 g Dinkelmehl mit 30 g Stärke vermengen und darunterheben. Den Teig auf einem Backblech verteilen und bei 180°C für 10 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung (ca. 30 Minuten):



100 g Erdbeeren mit dem Saft der Zitrone in den Mixer geben. Die restlichen Erdbeeren grob würfeln. Den Biskuitteig fein würfeln und mit dem Erdbeermark tränken.



Die Kardamom-Kapseln im Mörser gut zerreiben und zusammen mit Zucker und Erdbeeren zum Biskuit geben und alles gut vermischen. Die Erdbeermasse in die Filo-Teigblätter einrollen.



In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren lassen und den Strudel kurz darin wenden.

Den Strudel in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei 170° für 5 Minuten knusprig backen.



Guten Appetit!