



KIRI®-REZEPT

BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT ERDBEER-KIRI®

Für 2 Erwachsene 🙌 und 2 Kinder 🧒 braucht man:

4 Portionen Kiri®	100 g Erdbeeren
8 Blätterteig-Vierecke	1 EL Zucker
30 g Puderzucker	1 Vanilleschote

- 🙌 Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- 🧒 Ihr Kind kann den Blätterteig ausrollen.
- 🙌 8 Vierecke aus dem Blätterteig schneiden.
- 🧒 Der Junior Chefkoch bestäubt sie mit Puderzucker und legt je zwei Scheiben – mit Backpapier dazwischen – übereinander.
- 🙌 5 bis 7 Minuten im Ofen backen. Wenn sie schön braun sind, auskühlen lassen.
- 🙌 Vanilleschote der Länge nach halbieren und Vanillemark entnehmen.
- 🧒 Ihr Kind mischt Kiri® mit Zucker und fügt Vanillemark bei und streicht diese Masse auf die Hälfte der Blätterteig-Vierecke.
- 🙌 Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und Früchte halbieren.
- 🧒 Ihr Kind verteilt die Kiri-Mischung und die Erdbeeren auf der Hälfte der Blätterteig-Vierecke und bedeckt sie dann mit den restlichen Blätterteig-Vierecken.