



## Gefüllte Erdbeeren mit Krokantrollchen

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Krokantrollchen:

30 g Mandeln, blanchiert u. gemahlen  
50 g Zucker  
40 g Butter  
1 TL Mehl  
0,5 EL Sahne

#### Für die Füllung:

150 g Frischkäse  
70 g Joghurt  
0,5 TL Zitronensaft  
2 EL Zucker

#### Zur Fertigstellung:

12 Erdbeeren, große Früchte  
100 g Mandeln gehobelt  
10 g Butter  
1 EL Zucker  
Minzeblätter als Deko bzw. Zitronenmelisseblätter  
Puderzucker nach Bedarf

#### Zubereitung:

Für die Krokantrollchen den Ofen auf 165°C Ober/Unterhitze vorheizen. In einer Kasserolle die Butter schmelzen und mit allen Zutaten mischen. Backblech mit Backpapier auslegen. Lediglich drei Häufchen Krokantmasse (je 1 Teelöffel voll) auf dem Blech verteilen. 7-8 min im Ofen, mittlere Schiene backen. (Der Rand soll hellbraun sein, die Mitte gerade anfangen zu bräunen) Krokantplatten nach und nach mit einem Spatel vorsichtig vom Backpapier lösen und über einen Kochlöffel rollen, solange der Krokant noch warm und flexibel ist. (Da der Krokant sehr schnell fest und brüchig wird und nicht mehr gerollt werden kann, soll man die Röllchen nach und nach backen.) Abkühlen lassen.

#### Füllung:

Frischkäse, Joghurt und Zucker gut vermischen. Zitronensaft einrühren. Creme in eine Spritztülle einfüllen. (Wenn keine Spritztülle zur Hand ist, kann man die Creme in eine Plastiktüte füllen, bei der man eine Spitze abgeschnitten hat.)

**Fertigstellen:**

Erdbeeren waschen und trocknen. Stiel entfernen, Spitze etwas abschneiden. Mit einem schmalen Messer die Erdbeeren aushöhlen und mit der Creme füllen.

Krokantröllchen ebenfalls mit der Creme füllen.

Nun die restliche Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen, gehobelte Mandeln hinzugeben, mit Zucker bestreuen und unter rühren etwas bräunen und karamellisieren lassen.

Mandeln auf die Teller anrichten, Früchte und Krokantröllchen darauf verteilen. Mit Blattgrün dekorieren und vor dem servieren mit Puderzucker überpudern.