

Erdbeerstarnitzel

4 Eiklar (Eiweiss)

ca. 60 ml Wasser

150 g geriebene
Haselnüsse

220 g Staubzucker

60 g Mehl

Butter und Mehl für
das Blech

ca. 200 ml Obers
(Rahm)

30 g Staubzucker

ca. 500 g Erdbeeren
ca. 500 g Himbeeren

Staubzucker zum Be-
streuen

Eiklar, Wasser, geriebene Haselnüsse, Staubzucker und Mehl in den Mixer geben. Alles gut vermischen und auf dickflüssige Konsistenz bringen. Eventuell noch etwas Wasser zugeben. Ein Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Löffel Starnitzelmasse auf das Blech geben.

Die Masse mit einer Palette zu einem Kreis von ca. 7-8 cm Durchmesser verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) hell backen. Untere Rille. Mit einem scharfen Messer die Teigkreise vom Blech lösen und sofort zu einem Starnitzel formen. Die Ränder gut andrücken. Die Starnitzel auskühlen lassen.

Füllung

Das Obers schlagen, den Staubzucker zugeben und gut durchmischen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Einige Stücke als Garnitur zurückbehalten. Die geschnittenen Erdbeeren mit dem gezuckerten Schlagobers mischen und damit die Starnitzel füllen. Verwendet man für die Füllung Himbeeren, werden diese locker unter das gezuckerte Schlagobers gemischt. Die Starnitzel anzuckern und mit einem Erdbeerstück (Himbeere) garnieren.

