

Millefeuille von Thurgauer Strauchbeeren mit Holunder-Vanillecrème



Beispielbild: [emmas Liebingsstücke.com](https://www.emmasliebingsstuecke.com)

Zutaten für die Holunder-Vanillecrème:

100 g weiche Butter
75 g Staubzucker
125 g Vanillepudding
1 Bourbon Vanilleschote
ca. 50 g Holunderblütensirup



Butter mit dem Zucker schaumig, weiss schlagen.
Den Vanillepudding langsam löffelweise darunter schlagen
Ausgekratztes Vanillemark dazu geben und den Holundersirup
nochmals kräftig aufschlagen und in Spritzbeutel abfüllen
(Nicht kühl stellen)

Marinierte Beeren:

100 g Heidelbeeren aus dem Thurgau
100 g Johannisbeeren aus dem Thurgau
50 g Himbeeren aus dem Thurgau
20 g Puderzucker
10 Zitronensaft
1 Prise Salz

Beeren halbieren.
Mit dem Puderzucker, Zitronensaft und Salz marinieren und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Strudelteigblätter:

200 g Strudelteig (fertig)
1 Ei
50 g gehackte Pistazien

Den dünnen Strudelteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem verquirlten Ei dünn bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen und im Ofen bei 180 Grad knusprig backen.
Nach dem Backen in Platten brechen, je nach Wunschgrösse.

Das Dessert wird schichtweise aufgebaut.
Erste Schicht der Strudelteig, dann eine Schicht Holundercrème und eine Schicht von den Beeren.
Dies wiederholt man 3- bis 4-mal und schliesst die oberste Schicht mit der Crème ab und garniert diese mit Beeren aus.

Rezept: Fabian Hartmann, Rest. Engel, 8370 Sirnach

www.engel-sirnach.ch