



Sporcamuss

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für circa zehn Stück):

Teigkissen

1 Rolle rechteckiger Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Eigelb zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

Vanillecreme (Crema Pasticcera)

4 Eigelb (Größe L)

200 g Zucker

100 g Mehl (Typ 405 oder „00“)

500 ml kalte Milch

Mark einer Vanilleschote

Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Füllung

125 g Himbeeren oder Erdbeeren, gewaschen und gewürfelt (oder anderes Obst der Saison)

gehackte Pistazien (optional)

Zubereitung:

Für die Vanillecreme Zucker und Mehl in einem Topf mischen. Etwa die Hälfte der Milch dazugeben und mit Vanillemark sowie Zitronenabrieb verrühren. Dann die Eigelbe unterheben, die restliche Milch hinzufügen und alles unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Blätterteig ausrollen und in circa sechs mal sechs Zentimeter große Quadrate schneiden – das ergibt etwa 20 Stück. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun und schön aufgegangen sind. Abkühlen lassen.

Jeweils ein Quadrat leicht eindrücken und in die Mulde etwas Vanillecreme spritzen. Einige Himbeerwürfel darauf verteilen, dann mit der oberen Hälfte bedecken. Mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren – dann entfaltet sich das Aroma der Creme und der Früchte besonders gut.