

## Blätterteig-Schnecken

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Desserts  
Kuchen  
Frankreich

1 pk TK-Blätterteig  
1 pk Rohmarzipan  
1 kg Erdbeeren  
Butter  
Puderzucker

Der Teig darf nicht zu dick ausgerollt - die Früchte nicht gezuckert sein.  
Marzipan dünn auf den Teig streichen und die halbierten ungezuckerten  
Erdbeeren darauf verteilen und im Ofen bei 180 °C ca. 15-18 min backen.

Die Tarte auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: Nord-Videotext, NDR 2-Kochstudio, Küche der Provence, 07.06.1995