

Monschauer Dütchen mit Sahne und Erdbeeren

Zutaten | 4 Portionen

9	Eier
580 g	Zucker
330	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Msp.	Backpulver
250 g	Erdbeeren
1 Becher	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 8 Min.

Zubereitung:

- Die Eier ca. 5 Minuten aufschlagen mit Zucker und Vanillezucker.
- Mehl und Backpulver hinein sieben und vorsichtig unterheben.
- Mit einem Esslöffel den Teig in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die runden Biskuitplätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200–220 °C Ober-/Unterhitze ca. 7–8 Minuten backen.
- Direkt nach dem Backen noch heiß über ein spezielles Dütchenbrett oder in schmale Gläser z.B. Sektgläser drehen und vollständig auskühlen lassen.
- Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Sahne steif schlagen.
- Erdbeeren und geschlagene Sahne in die abgekühlten Monschauer Dütchen füllen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
302 kcal	11,5 g	42,8 g	5,8 g	44 mg