Monika Nagls Rezept: Erdbeer-Ricotta-Körbchen

> 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. **Für das Körbchen** aus dem Blätterteig ca. 8 Kreise ausstechen und in die Mulden des Muffinblechs legen. Die Kreise sollten etwas größter als der Durchmesser der Muffinmulden sein.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. **Für die Füllung** Ricotta mit Zucker, Eier und Tonkapaste verrühren und gleichmäßig auf die Blätterteigkreise verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
5. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Puderzucker in einem Mixer pürieren.
6. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
7. **Für die Fertigstellung** die Körbchen mit Fruchtpüree füllen und die Erdbeerscheiben darauf platzieren.

Zutaten

Für die Körbchen:

- *1 Pck. Blätterteig*

Für die Füllung:

- 150 g GOLDSTEIG Ricotta, weich
- 25 g Zucker
- 2 Eier
- ½ TL Tonkapaste

Für das Fruchtpüree:

- 150 g Erdbeeren
- 20 g Puderzucker