

Millefeuille mit Mascarponecrème und Beeren (4 Personen)

1 Pack Strudelteig oder Filoteig	12 Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausschneiden und auf Kuchenbleche legen.
4 EL flüssige Butter Puderzucker	Teig mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Rondellen bei 180 Grad backen, bis sie caramelisiert sind.
200 g Mascarpone 3 EL Puderzucker 1 abger. Zitronenschale	Mascarpone, Puderzucker und Zitronenabrieb gut mischen.
300 g Beeren frisch oder aufgetaut Pfefferminzblätter	Anrichten 1 KL Mascarpone-Crème auf den Teller geben. Beeren (gezuckert) rundum anrichten. mit einer Teigrondele bedecken. Alles wiederholen, mit Teigblatt abschiessen und diese vorher mit Puderzucker bestäuben. Einige Beeren und Minzblätter auf den Teller geben.