



## Liebesbrief-Plunder mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**  
ca. 25 Minuten



**Wartezeit:**  
ca. 30 Minuten



### Zutaten für 8 Portionen

1 Rolle Croissant-Teig (400 g)  
2 kinder Riegel  
200 g Erdbeeren, ersatzweise TK  
1 EL Speisestärke  
1 EL Wasser  
1 Eigelb  
1 EL Milch, 3,5 % Fett  
1 TL Puderzucker

### Utensilien:

Küchenwaage, Töpfe, Schüsseln, Schneebesen, Herzausstecher, Pinsel, Backblech, Backpapier

Portionen: 8 Stück  
Pro Portion: 86 g (1 Stück)  
Pro Portion: 243 kcal

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdbeeren waschen und putzen. Speisestärke mit Wasser anrühren und zusammen mit Erdbeeren in einem Standmixer pürieren. Die Masse in einen Topf geben und unter Rühren auf mittlerer Stufe aufkochen. Das Ganze ca. 2 Min köcheln lassen. Topf zur Seite ziehen. Anschließend kinder Riegel grob hacken.

#### 2. Schritt:

Plunderteig ausrollen und der Länge nach einen ca. 2 cm breiten Streifen abschneiden. Den Teigstreifen für später aufheben. Aus dem restlichen Teig Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je Quadrat einen Esslöffel der Erdbeermasse in die Mitte geben und gehackte kinder Riegel darübergerben. Drei Ecken der Quadrate nach innen über die Masse falten, sodass ein offener „Briefumschlag“ entsteht. Aus dem Teigstreifen kleine Herzen ausstechen oder ausschneiden und jeweils mittig auf den Briefumschlägen andrücken. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Umschläge einpinseln. Auf der mittleren Schiene 12–15 Min backen.

#### 3. Schritt:

Die Liebesbriefe kurz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**Tipp:** Wer möchte, kann auch fertige Erdbeerkonfitüre benutzen.

**Kinder**  
Riegel®