



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:
25 Minuten

GRILLDAUER:
15 Minuten

GESAMTDAUER:
40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
180 °C



GARMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Mittel



WEBER ZUBEHÖR:
Pizzastein

BLÄTTERTEIG-BEEREN-SCHIFFCHEN

ZUTATEN:

1 Packung Blätterteigplatten, tiefgefroren, 36 Stück gleichgroße Erdbeeren (oder andere Beeren), 18 Stck. Marshmallows, 25 g Kokosraspeln, 50 g brauner Zucker

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Erdbeeren waschen und den Strunk abschneiden, sodass sie auf der Schnittfläche stehen bleiben.
- 2 Die Blätterteigplatten in drei gleichgroße Teile schneiden.
- 3 Die Kokosraspeln und etwas braunen Zucker in die Mitte streuen und 2 Erdbeeren daraufsetzen.
- 4 Die Seiten etwa 1 cm nach innen umklappen.
- 5 Wahlweise nochmal komplett mit braunem Zucker bestreuen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Die Blätterteigschiffchen mit Backpapier auf den kalten Pizzastein legen und etwa 12 Minuten bei geschlossenem Deckel backen.
- 3 Jeweils einen Marshmallow pro Schiffchen auf die Erdbeeren geben. Mit einem Zahnstocher fixieren.
- 4 Für etwa 3 Minuten weiterbacken.

TIPP:

Mit etwas Puderzucker und Schokostreusel bestreuen.