



Ananas-Apfel-Törtchen mit Kokos

serviert mit Schlagsahne und Sirup



ca. 30min



2 Personen

Fürs Kaffeekränzchen, zum Dessert, als kleine Belohnung oder einfach mal so – ein liebevoll zubereitetes Blätterteigtörtchen kann einem ganz schön den Tag versüßen! Und so geht's: Ananas und Apfel werden auf eine herrliche Frischkäsecreme mit Ingwer gebettet, im Ofen luftig-fluffig gebacken und schließlich mit selbst gemachtem Ananassirup und einem Klecks Schlagsahne angerichtet. Na, wie klingt das? Ganz toll, jawoll!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Apfel
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Handrührgerät
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1092kcal, Fett 77.6g,
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 11.9g



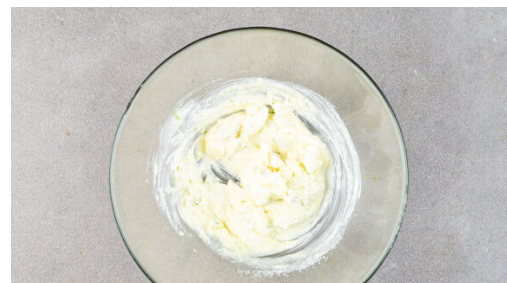
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen, den **Saft** auffangen. Die **Ananas** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



4. Törtchen backen

Die **Teigrechtecke** gleichmäßig mit der **Frischkäsecreme** bestreichen, dabei einen Rand von ca. 0,5cm aussparen. Die **Apfel-** und die **Ananasstücke** darauf verteilen und die **Kokosraspel** darüberstreuen. Die **Ananas-Apfel-Törtchen** 20-23Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Frischkäse verrühren

Den **Frischkäse** mit dem **Ingwer**, **1TL Limettenschale**, **1EL Limettensaft** und 2EL Zucker verrühren.



5. Sirup zubereiten

Inzwischen **50ml Ananassaft** mit 2EL Zucker und dem **restlichen Limettensaft** in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 3-4Min. köcheln, bis der **Zucker** sich aufgelöst hat und der **Sirup** etwas eingedickt ist.



3. Teig zuschneiden

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden.



6. Sahne steif schlagen

Die **Sahne** mit dem **Vanillezucker** mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Die fertig gebackenen **Ananas-Apfel-Törtchen** mit dem **Sirup** beträufeln und mit der **Schlagsahne** servieren.