



Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Crème fraîche



30-40min



2 Personen

Mit dieser kleinen geschmackvollen Verlockung wollen wir dazu einladen, gemeinsam der kulinarischen Sünde zu frönen: hauchfeine Blätterteigtörtchen mit gehackten Walnüssen und zitronig angemachter, im Ofen gebackener Birne. Dazu gibt es Crème fraîche und selbst gemachte Karamellsauce, zur Feier des Tages mit einem kleinen „Geschenk“: Durch Misopaste bekommt das Ganze ein besonders fein-exotisches Aroma. Lecker!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Birne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 200g Zucker
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 25g Misopaste ^{1,6}
- 25g Walnusskerne ¹⁵

- Salz

- Backofen und Auflaufform
- Backblech
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

Kochtipp
Übrigen Teig klein schneiden und mit Käse und Sesam knusprig überbacken!

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7),
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1155kcal, Fett 76.8g,
Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 15.7g



Einen kleinen Topf mittel bis stark erhitzen. Die **1/2 des restlichen Zuckers** und 40ml Wasser in den Topf geben und ohne Rühren aufkochen lassen, den Topf ggf. leicht hin und her schwenken. Vorsicht, der **Zucker** wird sehr heiß! Sobald sich der **Zucker** aufgelöst hat und anfängt, goldbraun zu werden, sofort den Topf vom Herd nehmen.



1/3 der Crème fraîche und **2/3 der Misopaste** einrühren. Sollte die **Karamellsauce** zu hart werden, einfach unter ständigem Rühren wieder sanft erhitzen, ggf. etwas Wasser zufügen. Nach Geschmack mehr **Misopaste** dazugeben.



Die **restliche Crème fraîche** mit der **1/2 der Zitronenschale** verrühren. Die **Walnusskerne** grob hacken. Die **Karamellsauce** über die **Törtchen** gießen und je eine **Birnenhälfte** darauf platzieren. Mit einem Klecks **Zitronen-Crème fraîche**, den **Walnüssen** und **Zitronenschale nach Belieben** garniert servieren.