



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!

- 1 Dose Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Apfel
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 4EL Zucker

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



4. Törtchen backen

2. Frischkäse verrühren

5. Sirup zubereiten

3. Teig zuschneiden

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.