



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 grüner Apfel
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 4EL Zucker

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

Allergene

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

Energie 1250kcal, Fett 82.3g,
Kohlenhydrate 111.1g, Eiweiß 12.4g



4. Törtchen backen

2. Frischkäse verrühren

5. Sirup zubereiten

3. Teig zuschneiden

6. Sahne steif schlagen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning