



Ananas-Apfel-Törtchen mit Kokos

serviert mit Schlagsahne und Sirup



ca. 30min



3-4 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

- 2 Dosen Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 grüne Äpfel
- 2 Packungen Frischkäse ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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 1051kcal, Fett 63.4g, Kohlenhydrate 106.3g, Eiweiß 10.8g



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 **Schale der Limetten** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** 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. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



2. Frischkäse verrühren

Den **Frischkäse** mit dem **Ingwer**, **2TL Limettenschale**, **2EL Limettensaft** und **4EL Zucker** verrühren.



5. Sirup zubereiten

Inzwischen **100ml Ananassaft** mit **4EL 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. Teige zuschneiden

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 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.