



Mille-feuille mit Passionsfruchtsirup und Orangen-Mascarpone



40-50min



4 Portionen

Lust auf ein fruchtig-lecker Dessert? Wer dazu Nein sagt, ist selbst schuld. „Mille-feuille“ bedeutet so viel wie „tausend Blätter“ und trifft den Nagel auf den Kopf - die Süßspeise besteht nämlich aus luftig geschichtetem Blätterteig. Zwischen den knusprigen Lagen befinden sich bei uns heute cremiger Orangen-Mascarpone, ein süß-säuerlicher Passionsfruchtsirup und frische Orangenstücke. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Blätterteig ²
- 2 Passionsfrüchte
- 2 unbehandelte Orangen
- 20g Pistazienkerne ⁴
- 250g Mascarpone ³
- 1 Pck. Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 3EL Zucker
- 1TL Puderzucker

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 43.9g, Kohlenhydrate 55.2g, Eiweiß 11.8g



1. Teig backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, längs halbieren und **jede Teighälfte** quer in **6 gleich große Stücke** schneiden. Den **Teig** einige Male mit einer Gabel einstechen, dann 1 Ei verquirlen und darauf verstreichen. Im Ofen in 12-14Min. goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen.



4. Mascarpone verfeinern

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Schale der übrigen Orange** abreiben, dann die **Orange** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Stücke schneiden, ggf. austretenden **Fruchtsaft** in den Topf geben und mitköcheln. Den **Mascarpone** mit **1TL Orangenschale** und dem **Vanillezucker** verrühren.



2. Frucht vorbereiten

Die **Passionsfrüchte** halbieren, mit einem Löffel das **Fruchtfleisch** auskratzen, in ein Sieb geben und mit einer Gabel umrühren. Den **Fruchtsaft** in einem kleinen Topf auffangen. Die Kerne entsorgen.



5. Teig halbieren

Die gebackenen **Teigstücke** ggf. voneinander trennen und horizontal halbieren, damit insgesamt **24 dünne Rechtecke** entstehen.



3. Fruchtsaft einkochen

1 Orange halbieren und auspressen. Den **Orangensaft** ebenfalls in den kleinen Topf gießen und mit 3EL Zucker sowie 100ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Fruchtsaft** bei mittlerer bis niedriger Hitze in 8-10Min. sirupartig einkochen.



6. Mille-feuilles stapeln

1 Rechteck mit $\frac{1}{2}$ EL Mascarpone bestreichen und mit **1TL Fruchtsirup** beträufeln. Ein paar **Orangenstückchen** darauf verteilen und mit einem weiteren **Teig-Rechteck** belegen. Den Vorgang wiederholen, bis **4 Türme** aus **je 6 Rechtecken** entstehen. Die **Mille-feuilles** auf Teller verteilen, mit den **Pistazien** bestreuen, mit 1TL Puderzucker bestäuben und servieren.