



Mille-feuille mit Passionsfruchtsirup und Orangen-Mascarpone



40-50min



8 Portionen

Lust auf ein fruchtig-leckeres 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!

- 2 Pck. Blätterteig ²
- 4 Passionsfrüchte
- 3 unbehandelte Orangen
- 20g Pistazienkerne ⁴
- 500g Mascarpone ³
- 2 Pck. Vanillezucker

- 1 Ei ¹
- 6EL Zucker
- 2TL Puderzucker

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

Energie 631kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 10.3g



1. Teige backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, jeweils längs halbieren und **jede Teighälfte** quer in **je 6 gleich große Stücke** schneiden. Die **Teige** 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, die **Orange** halbieren. Alle **übrigen 3 Orangenhälften** mit einem Messer schälen. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1 cm große Stücke schneiden, ggf. austretenden **Fruchtsaft** in den Topf geben und mitköcheln. Den **Mascarpone** mit **2TL Orangenschale** und dem **Vanillezucker** verrühren.



2. Früchte 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. Teige halbieren

Die gebackenen **Teigstücke** ggf. voneinander trennen und horizontal halbieren, damit insgesamt **48 dünne Rechtecke** entstehen.



3. Fruchtsaft einkochen

2 Orangen halbieren und **3 Hälften** auspressen. Den **Orangensaft** ebenfalls in den kleinen Topf gießen und mit 6EL Zucker sowie 150ml 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 **8 Türme** aus **je 6 Rechtecken** entstehen. Die **Mille-feuilles** auf Teller verteilen, mit den **Pistazien** bestreuen, mit 2TL Puderzucker bestäuben und servieren.

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. [!\[\]\(aceb1790ece33f2eac474d4a9431c6d6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7b2c064e507b540af0840887602b3844_img.jpg\)](#) [!\[\]\(15c311d1d670b6716b2c5ab2672a08bb_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**