



Special: Mille-feuille mit Passionsfrucht und Orangen-Mascarpone



40-50min



3-4 Personen

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!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 4 Passionsfrüchte
- 3 unbehandelte Orangen
- 30g Pistazienkerne ¹⁵
- 500g Mascarpone ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 6EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 636kcal, Fett 43.6g,
Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 9.9g



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

$\frac{2}{3}$ der Pistazien oder mehr nach Belieben grob hacken. Die **Schale der übrigen Orange** abreiben, die **Orange** halbieren. Alle **übrigen 3 Orangenhälften** mit einem Messer schälen. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Stücke schneiden, ggf. austretenden **Fruchtsaft** in den Topf geben und mitköcheln. Den **Mascarpone** mit **2TL Orangenschale** und dem **Vanillezucker** verrühren.

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**



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 dem **Puderzucker** bestäuben und servieren.