



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 Crème fraîche 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 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 200ml Schlagsahne ⁷

- 4EL Zucker

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 671kcal, Fett 47.7g,
Kohlenhydrate 52.2g, Eiweiß 6.7g



1. Zutaten vorbereiten



4. Törtchen backen



2. Crème fraîche verrühren

2. Crème fraîche verrühren



5. Sirup zubereiten

5. Sirup zubereiten



3. Teig zuschneiden

3. Teig zuschneiden



6. Sahne steif schlagen

6. Sahne steif schlagen

Die **Sahne** mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Die fertig gebackenen **Ananas-Apfel-Törtchen** mit dem **Sirup** beträufeln und mit der **Schlagsahne** servieren.