



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 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 grüne Äpfel
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 200ml Schlagsahne ⁷

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.

Kochtipps

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 575kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 5.8g



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 **Crème-fraîche-Mischung** 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. Crème fraîche verrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Ingwer**, **2TL Limettenschale**, **2EL Limettensaft** und 4EL Zucker verrühren.



3. Teige zuschneiden

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden.



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.



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.