



Ananas-Apfel-Törtchen mit Kokos

serviert mit Schlagsahne und Sirup



ca. 30min



4 Portionen

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 Creme 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

- 1 Dose Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 grüner Apfel
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g Kokosraspel
- 200ml Schlagsahne ²
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Zucker

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 7.3g



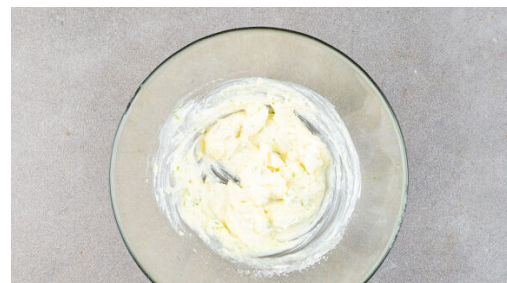
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **½ der Ananas** in ein Sieb abgießen, den **Saft** auffangen. Die **Ananas** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



4. Törtchen backen

Die **Teigrechtecke** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** 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.



2. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Ingwer**, **1TL Limettenschale**, **1EL Limettensaft** und 2EL Zucker verrühren.



5. Sirup zubereiten

Inzwischen **50ml Ananassaft** mit 2EL 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.



3. Teig zuschneiden

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden.



6. Sahne steif schlagen

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