



## Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Crème fraîche



30-40min



4 Portionen

Mit dieser kleinen geschmackvollen Verlockung wollen wir dazu einladen, gemeinsam der kulinarischen Sünde zu frönen: hauchfeine Blätterteigtörtchen mit gehackten Walnüssen und zitronig angemachter, im Ofen gebackener Birne. Dazu gibt es Crème fraîche und selbst gemachte Karamellsauce, zur Feier des Tages mit einem kleinen „Geschenk“: Durch Misopaste bekommt das Ganze ein besonders fein-exotisches Aroma. Lecker!



- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g Mandelblättchen <sup>4</sup>
- 200g Zucker
- 1 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 50g Misopaste <sup>1,3</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>4</sup>

- Salz

- Backofen und Auflaufform
- Backblech
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 989kcal, Fett 59.6g,  
Kohlenhydrate 96.7g, Eiweiß 15.1g



## 1. Birnen garen

Einen mittelgroßen Topf mittel bis stark erhitzen. Den **restlichen Zucker** und 80ml Wasser in den Topf geben und ohne Rühren aufkochen lassen, den Topf ggf. leicht hin und her schwenken. Vorsicht, der **Zucker** wird sehr heiß! Sobald sich der **Zucker** aufgelöst hat und anfängt, goldbraun zu werden, sofort den Topf vom Herd nehmen.



Die **Mandelblättchen** mit **1EL Zucker**, 100ml Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



Die  $\frac{1}{2}$  der **Crème fraîche** und  $\frac{2}{3}$  der **Misopaste** einrühren. Sollte die **Karamellsauce** zu hart werden, einfach unter ständigem Rühren wieder sanft erhitzen, ggf. etwas Wasser zufügen. Nach Geschmack mehr **Misopaste** dazugeben.



Die **restliche Crème fraîche** mit  $\frac{2}{3}$  der **Zitronenschale** verrühren. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Karamellsauce** über die **Törtchen** gießen und je eine **Birnenhälfte** darauf platzieren. Mit einem Klecks **Zitronen-Crème fraîche**, den **Walnüssen** und der **restlichen Zitronenschale** garniert servieren.