



Mille-feuille mit Vanille-Mascarpone-Creme

mit Passionsfrucht und Mandelblättchen



20-30min



2 Personen

Keine Angst, tausend Schichten musst du nicht aufeinander stapeln, bis du dieses köstliche Dessert mit deinen Liebsten genießen kannst! Zwischen knusprigen Strudelteig bettest du eine feine Mascarpone-Joghurt-Creme und aromatische Passionsfrucht – hach, das kann doch einfach nur köstlich sein? Stimmt!

- 1 Packung Strudelteig ^{1,6}
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Puderzucker
- 1 Passionsfrucht

- 1-2TL Butter ⁷
- 1-2TL Zucker

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7),
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 912kcal, Fett 67.3g,
Kohlenhydrate 56.7g, Eiweiß 18.8g



1. Butter schmelzen

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem kleinen Topf 1-2TL Butter schmelzen.



2. Teig backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. **Eine Hälfte** mit der geschmolzenen **Butter** bestreichen, in **6 gleich große Streifen** schneiden und 12-15Min. im Ofen goldbraun backen. Der **restliche Teig** wird für dieses Rezept nicht benötigt und kann eingefroren werden.



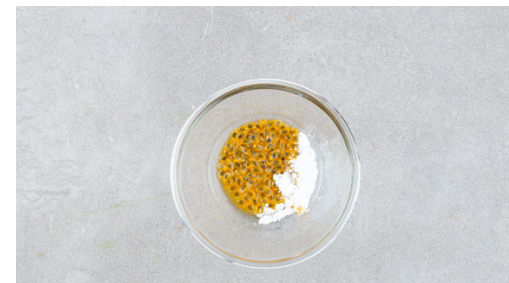
3. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



4. Creme anrühren

Den **Joghurt** und die **Mascarpone** mit dem **Vanillezucker** und der **1/2 des Puderzuckers** glatt rühren. Nach Geschmack noch 1-2TL Zucker hinzugeben.



5. Passionsfrucht auslöffeln

Die **Passionsfrucht** halbieren und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit ca. **1/4 des restlichen Puderzuckers** verrühren.



6. Anrichten und servieren

Je **1 Teigstreifen** auf einen Teller geben und mit **1-2EL Creme** bestreichen. Mit einem weiteren **Teigstreifen** belegen und erneut **1-2EL Creme** sowie etwas **Passionsfrucht** darauf verteilen. Mit einem letzten **Teigstreifen** bedecken und mit den **Mandeln** und dem **restlichen Puderzucker** garnieren. Die **Mille-feuilles** mit der **restlichen Passionsfrucht** servieren.