



Mille-feuille mit Vanille-Mascarpone-Creme

mit Passionsfrucht und Mandelblättchen



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 2-3TL Butter ⁷
- 1-2TL Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 63.9g, Kohlenhydrate 56.2g, Eiweiß 17.4g



1. Butter schmelzen

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem kleinen Topf 2-3TL Butter schmelzen.



2. Teig backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Die **Teighälften** mit der geschmolzenen **Butter** bestreichen, jeweils in **6 gleich große Streifen** schneiden und 12-15Min. im Ofen goldbraun backen.



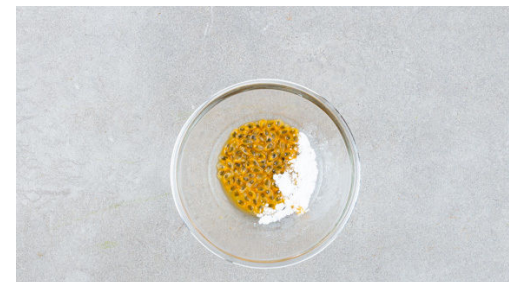
3. Mandeln anrösten

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 **Passionsfrüchte** 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.