



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 zitrонig 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!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 200g Zucker
- 100g Mandelblättchen⁴
- 1 Pck. Blätterteig¹
- 2 Becher Crème fraîche²
- 50g Misopaste³
- 50g Walnusskerne⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Übrigen Teig klein schneiden und mit Käse und Sesam knusprig überbacken!

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 55.8g, Kohlenhydrate 94.3g, Eiweiß 14.8g



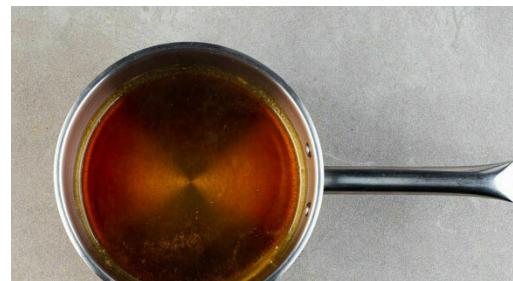
1. Birnen garen



2. Mandelcreme zubereiten



3. Törtchen zubereiten



4. Zucker karamellisieren



5. Sauce fertigstellen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: 030 208 480 510

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. ☎ #marleyspooning

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 **½ der Crème fraîche** und **⅔ 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.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **restliche Crème fraîche** mit **⅔ 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** garnieren und servieren.