



## Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Crème fraîche

⌚ 30-40min ⌂ 2 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
- 1 Birne
- 200g Zucker
- 50g Mandelblättchen<sup>4</sup>
- 1 Pck. Blätterteig<sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 25g Misopaste<sup>3</sup>
- 25g Walnusskerne<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech
- kleiner 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 1255kcal, Fett 73.8g, Kohlenhydrate 126.8g, Eiweiß 19.4g



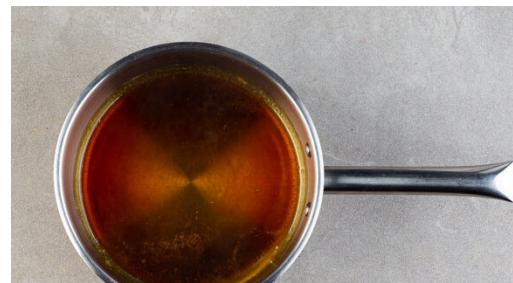
1. Birnen garen



2. Mandelcreme zubereiten



3. Törtchen zubereiten



4. Zucker karamellisieren



5. Sauce fertigstellen



6. Crème fraîche verfeinern

Einen kleinen Topf mittel bis stark erhitzen. Die **½ des restlichen Zuckers** und 40ml 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.

**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.

Die **restliche Crème fraîche** mit der **½ 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 **Zitronenschale nach Belieben** garnieren und servieren.