



## 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!

## Was du von uns bekommst

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

## 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.

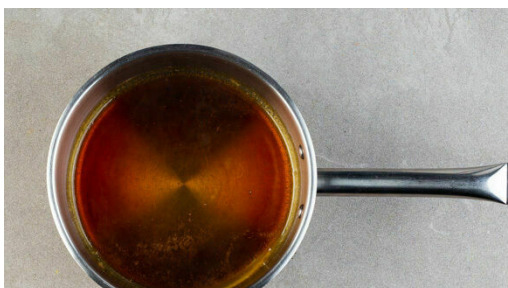
### Nährwertangaben pro Portion

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



1. Birnen garen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben und **eine Zitronenhälfte** auspressen. Die **Birnen** schälen, halbieren und entkernen. Die **Birnenhälften** in eine Auflaufform legen und ca. 2cm hoch Wasser angießen. Mit **2TL Zucker** bestreuen und mit dem **Zitronensaft** beträufeln. Mit Alufolie abdecken und im Ofen in 20-25Min. weich garen.



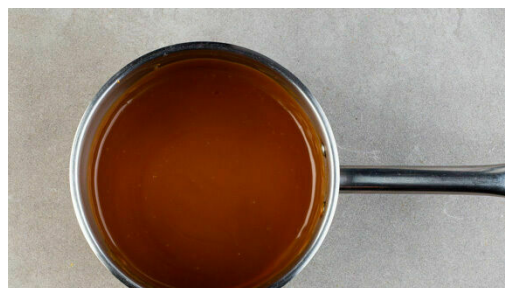
4. Zucker karamellisieren

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.



2. Mandelcreme zubereiten

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



5. Sauce fertigstellen

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.



3. Törtchen zubereiten

Den **Teig** samt Papier auf einem Backblech ausrollen, mit einem Glas oder einer Plätzchenform **12 Kreise** von ca. 8cm Durchmesser ausstechen und die **Mandelcreme** darauf verstreichen. Jeweils **3 Teigkreise** übereinanderstapeln und die **4 Törtchen** gleichzeitig mit den **Birnen** im Ofen in 15-17Min. knusprig backen, dabei darauf achten, dass die **Mandelcreme** nicht verbrennt.



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.