

☆ FESTTAGSSPECIAL



Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Mascarpone



30-40min



2 Personen

O du süße Weihnachtszeit! Wann der kulinarischen Sünde frönen, wenn nicht jetzt? Hier ist eine besonders geschmackvolle Verlockung: hauchfeine Blätterteigtörtchen mit gehackten Walnüssen und zitronig angemachter, im Ofen gebackener Birne. Dazu gibt es Mascarpone und selbst gemachte Karamellsauce, zur Feier des Tages mit einem kleinen „Geschenk“: Durch Mispaste bekommt das Ganze ein besonders fein-exotisches Aroma. Lecker!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Birne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung blanchierte Mandeln

- 200g Zucker
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 1 Päckchen Misopaste ^{1,6}
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵

- Salz

- Backofen und Auflaufform
- Backblech
- kleiner Topf
- Sparschäler & Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Messbecher
- Alufolie
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 900kcal, Fett 69.8g,
Kohlenhydrate 46.6g, Eiweiß 18.1g



4. Zucker karamellisieren

2. Mandelcreme zubereiten

5. Sauce fertigstellen

3. Törtchen zubereiten

6. Mascarpone verfeinern

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