

★ 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 Misopaste bekommt das Ganze ein besonders fein-exotisches Aroma. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Birne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung blanchierte Mandeln
15
- 200g Zucker
- 1 Packung Blätterteig¹
- 1 Packung Mascarpone⁷
- 1 Päckchen Misopaste^{1,6}
- 1 Packung Walnusskerne¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

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

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Birnen garen

Den Ofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben und **eine Zitronenhälfte** auspressen. Die **Birne** schälen, halbieren und entkernen. Die **Birnenhälften** in eine Auflaufform legen und ca. 2cm hoch Wasser angießen. Mit dem **Vanillezucker** bestreuen und mit **1EL Zitronensaft** beträufeln. Mit Alufolie abdecken und im Ofen in 20-25Min. weich garen.



4. Zucker karamellisieren

Einen kleinen Topf mittel bis stark erhitzen. Die **1/2 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.



2. Mandelcreme zubereiten

Die **Mandeln** grob hacken und mit 50ml Wasser, **1/2EL Zucker** und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



3. Törtchen zubereiten

Den **Teig** samt Papier auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Mit einem Glas oder einer Plätzchenform **6 Kreise** von ca. 8cm Durchmesser ausschneiden und die **Mandelcreme** darauf verstreichen. Jeweils **3 Teigkreise** übereinanderstapeln und die **Törtchen** neben den **Birnen** im Ofen in 15-17Min. knusprig backen, dabei darauf achten, dass die **Mandelcreme** nicht verbrennt.



5. Sauce fertigstellen

1/3 des Mascarpone und **2/3 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. Mascarpone verfeinern

Den **restlichen Mascarpone** mit der **1/2 des Zitronenabriebs** verrühren. Die **Walnusskerne** grob hacken. Je eine **Birnenhälfte** auf einem **Törtchen** platzieren, die **Karamellsauce** darübergeben. Mit einem Klecks **Zitronenmascarpone**, den **Walnüssen** und **Zitronenabrieb** garniert servieren.