

☆ FESTTAGSSPECIAL



Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Mascarpone



30-40min



3-4 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!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Packungen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 200g Zucker
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 2 Päckchen Misopaste ^{1,6}
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵

- Salz

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

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

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7),
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 796kcal, Fett 61.1g,
Kohlenhydrate 42.0g, Eiweiß 16.0g



1. Birnen garen

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



Die **1/2 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.



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 **Törtchen** gleichzeitig mit den **Birnen** im Ofen in 15-17Min. knusprig backen, dabei darauf achten, dass die **Mandelcreme** nicht verbrennt.



Den **restlichen Mascarpone** mit **2/3 des Zitronenabriebs** verrühren. Die **Walnusskerne** grob hacken. Je eine **Birnenhälfte** auf einem **Törtchen** platzieren, die **Karamellsauce** darübergeben. Mit einem Klecks **Zitronenmascarpone**, den **Walnüssen** und dem **restlichen Zitronenabrieb** garniert servieren.