



Ananas-Apfel-Törtchen mit Kokos

serviert mit Schlagsahne und Sirup



ca. 30min



2 Personen

Fürs Kaffeekränzchen, zum Dessert, als kleine Belohnung oder einfach mal so – ein liebevoll zubereitetes Blätterteigtörtchen kann einem ganz schön den Tag versüßen! Und so geht's: Ananas und Apfel werden auf eine herrliche Frischkäsecrème mit Ingwer gebettet, im Ofen luftig-fluffig gebacken und schließlich mit selbst gemachtem Ananassirup und einem Klecks Schlagsahne angerichtet. Na, wie klingt das? Ganz toll, jawoll!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Apfel
- 1 Packung Frischkäse 7
- 1 Packung Blätterteig 1
- 1 Päckchen Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne 7
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Handrührgerät
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1092kcal, Fett 77.6g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 11.9g



1. Zutaten vorbereiten



2. Frischkäse verrühren



3. Teig zuschneiden



4. Törtchen backen



5. Sirup zubereiten



6. Sahne steif schlagen

Die **Teigrechtecke** gleichmäßig mit der **Frischkäsecreme** bestreichen, dabei einen Rand von ca. 0,5cm aussparen. Die **Apfel-** und die **Ananasstücke** darauf verteilen und die **Kokosraspel** darüberstreuen. Die **Ananas-Apfel-Törtchen** 20-23Min. im Ofen goldbraun backen.

Inzwischen **50ml Ananassaft** mit 2EL Zucker und dem **restlichen Limettensaft** in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 3-4Min. köcheln, bis der **Zucker** sich aufgelöst hat und der **Sirup** etwas eingedickt ist.

Die **Sahne** mit dem **Vanillezucker** mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Die fertig gebackenen **Ananas-Apfel-Törtchen** mit dem **Sirup** beträufeln und mit der **Schlagsahne** servieren.