



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 Frischkäsecreme 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!

- 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

- 4EL Zucker

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten vorbereiten



4. Törtchen backen

4. Törtchen backen



2. Frischkäse verrühren



5. Sirup zubereiten

5. Sirup zubereiten



3. Teig zuschneiden

3. Teig zuschneiden



6. Sahne steif schlagen

6. Sahne steif schlagen

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.