



Ananas-Apfel-Törtchen mit Kokos

serviert mit Schlagsahne und Sirup



ca. 30min



3-4 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

- 2 Dosen Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 2 unbeschädigte Limetten
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Frischkäse ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 1004kcal, Fett 62.5g, Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 10.7g



1. Zutaten vorbereiten



2. Frischkäse verrühren



3. Teige 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 **Äpfel** und die **Ananasstücke** darauf verteilen und die **Kokosraspel** darüberstreuen. Die **Ananas-Apfel-Törtchen** 20-23Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.

Inzwischen **100ml Ananassaft** mit 4EL 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.