



## 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 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!



## Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Ananas
- 1 Stück Ingwer
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Frischkäse <sup>7</sup>
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Kokosraspel
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 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

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen, den **Saft** auffangen. Die **Ananas** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Schale der Limetten** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



### 4. Törtchen backen

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. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



### 2. Frischkäse verrühren

Den **Frischkäse** mit dem **Ingwer**, **2TL Limettenschale**, **2EL Limettensaft** und **4EL Zucker** verrühren.



### 5. Sirup zubereiten

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.



### 3. Teige zuschneiden

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden.



### 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.