

Rezept

## Birnen-Gorgonzola-Törtchen

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Törtchen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>6 Scheiben</b> TK-Blätterteig (quadratisch, 300 g)	<b>3</b> kleine rundliche Birnen
<b>2-3 EL</b> Zitronensaft	<b>150 g</b> Gorgonzola
<b>100 g</b> Schmand	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> Mascarpone	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> gemahlene Mandeln

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Förmchen von 12 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 455 kcal

### Zubereitung

1. Teigscheiben nebeneinander auf einem Kuchengitter antauen lassen. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnenhälften längs fächerartig in dünne Spalten schneiden, sodass sie oben zusammenhalten. Sofort mit Zitronensaft bepinseln.

---

2. Backofen auf 180° vorheizen. Gorgonzola würfeln, mit Schmand und Ei pürieren. Mascarpone unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft würzen. Blätterteig in die Förmchen legen, Mandeln aufstreuen. Je 1 Birnenhälfte auf den Teig legen und leicht auffächern, mit Käsecreme begießen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.