

Rezept

Birnen-Gorgonzola-Törtchen

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Törtchen, am 11.12.2024

Zutaten

6 Scheiben TK-Blätterteig (quadratisch, 300 g)	3 kleine rundliche Birnen
2-3 EL Zitronensaft	150 g Gorgonzola
100 g Schmand	1 Ei
100 g Mascarpone	Salz
Pfeffer	3 EL 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.