

Rezept

# Birnen-Gorgonzola-Törtchen

Ein Rezept von Birnen-Gorgonzola-Törtchen, am 11.12.2024

## 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.