



Cranberry-Birnen-Törtchen mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 219 kcal/ 918 kJ
Eiweiß: 3,1 g Fett: 15,3 g
Kohlenhydrate: 18

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Aus den Filloleigblättern 12 Quadrate (ca. 10x10 cm) schneiden. Butter schmelzen. Teig mit Butter bepinseln. 6 gebutterte Mulden eines Muffinblechs (oberer Durchmesser je ca. 7 cm) mit jeweils 2 Blättern auslegen.

2. Teig in die Mulden drücken. Zum Blindbacken etwas Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Erbsen füllen. Auf der untersten Schiene ca. 20 bis 25 Minuten blindbacken, anschließend Papier und Erbsen entfernen und weitere ca. 5 bis 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend die Törtchen aus den Mulden nehmen und abkühlen lassen.

3. Cranberries, Honig, Zucker, Piment und Zimt in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und etwa 8 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Birnen in den Topf geben und etwa 10 Minuten mit den anderen Zutaten kochen, bis der Fruchtsaft der Birnen verkocht ist. Abkühlen lassen.

4. Walnüsse hacken und kurz in einer beschichteten Pfanne rösten. Unter die Fruchtmischung mengen und den Mix in die Filloförmchen füllen. Mit etwas Orangenschale bestreuen und servieren.

Tipp: Statt Filloleig können Sie auch fertig zugeschnittenen Frühlingsrollenteig (10x10 cm) aus dem Asienladen nehmen. Die Backzeit verkürzt sich dann auf 10 bis 15 Minuten.

Zutaten für 6 Portionen :

Für die Filloleig-Törtchen:

6 dreieckige Filloleig-Blätter
(insgesamt ca. 100 g)

40 g Butter

Backpapier und getrocknete
Erbsen zum Blindbacken

Für die Füllung:

200 g frische Cranberries

1 EL Honig

1 EL Zucker

1 Prise Piment

1

Messerspitze Zimt

2 reife Birnen

50 g kalifornische Walnüsse, gehackt
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-
Orange