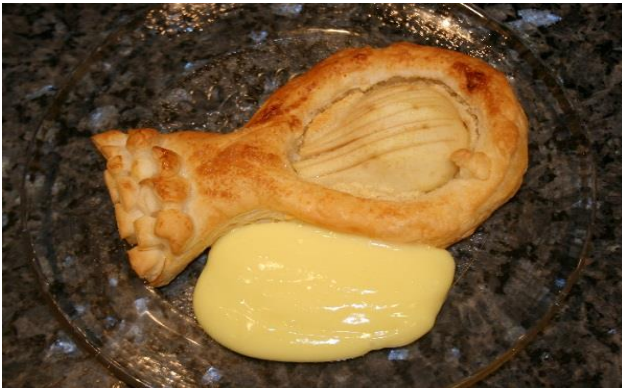


Fisch-Törtchen mit Vanille-Sauce



Dessert für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 Blätterteig rechteckig
- 6 EL geschälte und geriebene Mandeln
- Butter
- Zucker
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 EL Birnenschnaps (Williams)
- 2 Williams - Birnen frisch oder aus Büchse
- Vanillecrème oder Vanillesauce aus Beutel

Vorbereiten

- a Aus dem Blätterteig 4 Fischformen ausschneiden, Teigreste für Dekoration verwenden
- b Die ausgeschnittenen Teigformen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Kuchenblech legen, mit einer Gabel gut einstechen und mind. 30 Minuten kühl stellen.

Zubereiten

- c 6 Esslöffel geschälte und fein geriebene Mandeln mit 4 Esslöffel flüssigem Butter, 2 Esslöffel Zucker und 4 Tropfen Bittermandelaroma sowie 2 Esslöffel Birnenschnaps gut vermischen.
- d Nun die Mischung auf die Fischteigformen streichen, jedoch am Rand 1 cm frei lassen.
- e Die grossen Birnen schälen, halbieren, entkernen und fächerartig schneiden und auf die Teigfische verteilen.
- f Den 1cm breiten Teigrand mit flüssigem Butter bepinseln und anschliessend mit Zucker bestreuen und dann backen im vorgeheizten Ofen.
 - a) Heissluft 180° 1. Rille von unten ca. 20 Minuten
 - b) Unter- / Oberhitze 200° 1. Rille von unten ca. 20 Minuten
- g Servieren lauwarm mit warmer Vanillecrème oder Vanillesauce.