



Dessert

Birnen «Napoleon»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Blätterteig, rechteckig ausgewallt (42 x 26 cm)
250 gr	Stilton-Käse (kann auch durch Roquefort oder Gorgonzola ersetzt werden)
100 gr	Doppelrahm-Frischkäse
2 EL	Portwein
2-3	reife Birnen
25 gr	Baumnüsse

Zubereitung

Blätterteig	Den Blätterteig mit einer Gabel dicht einstechen. In drei gleich grosse Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Danach auf einem Küchengitter auskühlen lassen.
Stilton	Stilton-Käse in kleine Stücke schneiden. Mit Doppelrahm-frischkäse und Portwein im Mixer pürieren.
Birnen	Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheibchen schneiden. Mit Küchenpapier trocknen.
Baumnüsse	Die Baumnüsse fein hacken und danach (trocken) rösten. 1/2 der Käsemasse auf ein Blätterteigstück streichen, mit 1/2 der Birnenstücke belegen und mit 1/2 der Baumnüsse bestreuen. Mit dem zweiten Blätterteigstück belegen und fortfahren mit dem Belegen mit den restlichen Zutaten. Am Schluss das dritte Blätterteigstück als Deckel darauf legen. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschliessen in schmale Stücke schneiden und mit Portwein servieren.