

SÜßE BLÄTTERTEIG-BURGER MIT KAKI UND MASCARPONE

Süße Blätterteig-Burger mit Kaki und Mascarpone

Als ich den Event Aufruf zum Burger Battle bei Zorra gesehen habe war ich hin und weg - Uwe sucht Burger! Juhu! Aber nein... lesen wir das Kleingedruckte... Uwe sucht süße Burger. Aber warum das denn? Wo doch herzhaftere Burger so lecker sind. Nun gut, was wäre das Leben ohne Herausforderungen... vermutlich nur halb so Spaßig. Also wird gegrübelt, geplant und dann einfach drauf los gebastelt. Als Burger-Bun entscheide ich mich für die einfachste Lösung und nehme Blätterteig. Das Patty wird, passend zur Saison, eine leckere Kaki-Scheibe, eine weitere Einlage werden Bananenscheibchen und um das Ganze schön cremig zu machen kommt dazwischen einiges an Mascarpone. Leider hatte ich keinen Puderzucker mehr, sonst hätte ich die Burger auf jeden Fall noch damit bestäubt.



Zutaten für 2 Dessert-Burger:

ein Stück Blätterteig (20x20cm)

1 Ei

100g Mascarpone

4-6 EL Milch

1 Prise Zimt

1 Prise gemahlene Vanille

2 TL Honig

1/4 Zitrone

1/2 Kaki

1/2 Banane

Optional:

frische Feigen

Zubereitung:

Ich lege ein Backblech mit Backpapier aus und steche aus dem Blätterteig runde Plätzchen mit 7cm Durchmesser aus. Dabei hilft mir ein Servierring. Die Taler mit verquirltem Ei bestreichen und 10

Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die „Burger-Buns“ abkühlen lassen. Die haben sich leider ein wenig verzogen, das ist aber nicht weiter schlimm.



In dieser Zeit vermenge ich Mascarpone, Milch, Zitronensaft und Honig zu einer glatten Crème. Etwas Zimt fein reiben, mit der Microplane geht das ganz wunderbar, und den Zimt und die gemahlene Vanille untermengen.

Je einen TL Crème auf die Burger Böden setzen.



Die Kaki schälen und in dicke Scheiben schneiden. Dann mit dem Servierring ein schönes Patty ausstechen. Das kommt auf den Burger und darauf wieder ein Klecks Mascarpone. Darauf dann die fein aufgeschnittene Banane und wieder ein Klecks Mascarponecrème.



Deckel drauf – schon ist der Burger fertig. Eine Prise Puderzucker wäre jetzt hübsch gewesen, es geht aber auch ohne.



Die Feigen und die restliche Kaki schneide ich in Stücken. Beides kommt als „Beilage“ mit auf den Teller.

Restlos vernaschen!



Eingereicht für das Event:

