



## Blätterteigravioli mit Marroni-Birnen-Füllung

*Hauptspeisen, KSW 24.10.2014*

**vorbereitung** 50 Min • **kochen** 12 Min • **portionen** 12 Stk •  
**schwierigkeitsgrad** Mittel

### ZUTATEN

3 EL Zucker  
1 EL Wasser  
2 EL Aceto Balsamico bianco  
200 g tiefgekühlte Marroni, angetaut  
100 g Birnen, geschält in Stücken  
1 dl Apfelsaft  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
1 dl Aceto Balsamico bianco  
½ TL Salz  
50 g Mascarpone  
wenig roter Tabasco  
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)  
1 Ei, verklopft

### ZUBEREITUNG

1. Zucker, Wasser und Aceto in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Her Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht.
2. Marroni und alle Zutaten bis und mit Sternanis begeben, mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich kochen. Zimtstange und Sternanis entfernen, pürieren oder stampfen.
3. Aceto dazugiessen, offen ca. 10 Min. köcheln, bis Masse dickflüssig ist, salzen, abkühlen. Mascarpone und Tabasco daruntermischen.
3. Teig längs halbieren, mit dem Teigradchen in je 6 gleich grosse Stücke schneiden. Je ca. 1 EL Marronifüllung auf eine Seite der Teigstücke geben. Freie Teigstücke über die Füllung legen, Kanten zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.
4. Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200° Umluft vorgeheizten Ofens.