



Schokoladen-Nuss-Tartes

mit Crème fraîche und Nektarine



ca. 45min



6 Portionen

Wenn du dich – oder deine Liebsten – mal wieder so richtig verwöhnen willst, haben wir mit diesen köstlichen Schoko-Haselnuss-Tartes den perfekten Anlass. Die kleinen Blätterteig-Pizzen werden mit Crème fraîche bestrichen und mit Nektarinenstückchen und Schokodrops bestreut. Haselnüsse und ein buttriger Crumble-Teig bilden den krönenden Abschluss. Herrlich! Wir sollten alle viel mehr Selbstverwöhnung praktizieren!

Was du von uns bekommst

- 2 Nektarinen
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 300g dunkle Schokodrops ³
- 75g blanchierte Haselnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 110g Butter ²
- 150g Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenwaage

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1125kcal, Fett 80.1g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 13.6g



1. Nektarinen schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 110g Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Die **Nektarinen** halbieren, entsteinen und in 0,5-1cm kleine Würfel schneiden.



2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in 6 gleich große **Quadrate** schneiden. Die **Teigquadrate** mehrmals mit einer Gabel einstechen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen.



3. Teige belegen

Die **Crème fraîche** mit 2TL Zucker verrühren und auf den **Teigquadraten** verteilen, dabei wieder einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen. Die **Crème fraîche** mit den **Nektarinen** und $\frac{2}{3}$ der **Schokodrops** belegen. **Tipp:** Wer **gesalzene Schokolade** mag, kann 1 Prise Salz(flocken) darüberstreuen.



4. Tartes backen

Die warme Butter, 150g Mehl und 2EL Zucker mit den Fingerspitzen zu bröseligen **Streuseln** verreiben. Bei Bedarf mehr Mehl hinzufügen. Die **Streusel** auf den **Tartes** verteilen und die **Tartes** im Ofen 15-17Min. backen, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



5. Nüsse hacken

Die **Haselnüsse** grob hacken.



6. Anrichten und servieren

Für die letzten ca. 5Min. der Backzeit die **Nüsse** und die **restlichen Schokodrops** über die **Tartes** streuen und mitbacken. Die **Tartes** etwas abkühlen lassen, auf Teller verteilen und servieren.