



Schokoladen-Nuss-Tartes

mit Crème fraîche und Nektarine



30-40min



3 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

- 1 Nektarine
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 150g dunkle Schokodrops ³
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 60g Butter ²
- 70g Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenwaage

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

Kochtipps

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1161kcal, Fett 84.4g, Kohlenhydrate 82.6g, Eiweiß 14.1g



1. Nektarine schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 60g Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Die **Nektarine** halbieren, entsteinen und in 0,5-1cm kleine Würfel schneiden.



2. Teig vorbereiten

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



3. Teig belegen

Die **Crème fraîche** mit 1TL 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, 70g Mehl und 1EL 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.



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.