



## Schokoladen-Nuss-Tartes

mit Crème fraîche und Nektarine



ca. 45min



3-4 Personen

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!



- 2 Nektarinen
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 300g dunkle Schokodrops <sup>6</sup>
- 75g blanchierte Haselnusskerne

- 110g Butter <sup>7</sup>
- 150g Weizenmehl <sup>1</sup>
- Zucker

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenwaage

**Kochtipp**  
Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7),  
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen  
Allergenen enthalten.

Energie 1132kcal, Fett 80.6g,  
Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 13.7g



## 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. 1 cm 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 **Streuseln** 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.