



Schokoladen-Nuss-Tartes

mit Crème fraîche und Nektarine



30-40min



2 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!

- 1 Nektarine
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 150g dunkle Schokodrops ⁶
- 50g blanchierte Haselnusskerne

- 60g Butter ⁷
- 70g Weizenmehl ¹
- Zucker

- Backofen und Backblech
- Küchenwaage

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

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

Energie 1168kcal, Fett 84.8g,
Kohlenhydrate 83.1g, Eiweiß 14.2g



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. 1 cm 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.