



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>
- 100g dunkle Schokodrops <sup>6</sup>
- 25g blanchierte Haselnusskerne

- 60g Butter <sup>7</sup>
- 70g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 1121kcal, Fett 75.2g,  
Kohlenhydrate 93.1g, Eiweiß 13.8g



**4. Tartes backen**

A pile of finely chopped nuts, including almonds and hazelnuts, on a white cutting board. The nuts are small and irregularly shaped, with some showing their characteristic light brown color and others showing a darker, more textured surface. The pile is centered on the white board, which is set against a dark grey background.

## 5. Nüsse hacken



**3. Teig belegen**



**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.