



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 Nektarinestückchen 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 7
- 100g weiße Schokodrops 6,7
- 100g dunkle Schokodrops 6
- 25g blanchierte Haselnusskerne 15

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenwaage

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1121kcal, Fett 75.2g, Kohlenhydrate 93.1g, Eiweiß 13.8g



1. Nektarine schneiden



2. Teig vorbereiten



3. Teig belegen



4. Tartes backen



5. Nüsse hacken



6. Anrichten und servieren

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.

Die **Haselnüsse** grob hacken.

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.