



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 ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 200g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 200g dunkle Schokodrops ⁶
- 50g blanchierte Haselnusskerne

15

- 110g Butter ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 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 1114kcal, Fett 73.8g,
Kohlenhydrate 94.1g, Eiweiß 14.0g



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 a darker, more toasted appearance. The cutting board is set against a dark grey background.

5. Nüsse hacken



6. Anrichten und servieren

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

5. Nüsse 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.