

Tartelettes mit Pfirsich und Ziegenkäse

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Stück

Für die Tartelettes

1 Rolle Blätterteig
2 frische Pfirsiche
180 g Ziegenfrischkäse
4 Zweig(e) Thymian
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Pfirsichkonfitüre
1 Eigelb
4 Esslöffel Milch

Zum Servieren

4 Zweig(e) Thymian
3 Teelöffel Honig
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich

Noch Platz im **Picknickkorb**? Dann wir es Zeit, ihn schleunigst zu füllen, bis die Picknickdecke bereit liegt. Schnell eine Rolle **Blätterteig** in handliche Stücke schneiden und mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Etwas Obst zurecht schnippeln und alles im heißen Ofen zu knusprigen **Tartelettes mit Pfirsich** ausbacken. Diese **süß-herzhaften Happen** sind schneller wieder aus dem Korb verschwunden, als du sie hinein gepackt hast... denn davon schnappt sich jeder gerne einen Zweiten oder

Dritten zum Snacken!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Blätterteig ausrollen und in 6 gleichmäßige Rechtecke schneiden. Teigzuschnitte auf das ausgelegte Backblech legen.

- 3 -

Ziegenfrischkäse mit $\frac{3}{4}$ der Milch glattrühren. Thymian von den Stielen zupfen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden.

- 4 -

Eigelb mit Milch verquirlen. Ränder der Teigzuschnitte mit Ei-Milch-Mischung einpinseln und ca. 0,5 cm nach innen umklappen, sodass in der Mitte noch ausreichend Platz zum Belegen ist. Tartelettes in der Mitte bis zu den Rändern mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Pfirsichspalten belegen.

- 5 -

Ränder erneut mit Eimischung einstreichen. Pfirsichspalten dünn mit Konfitüre einpinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Tartelettes im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Mit etwas Honig toppen und mit Thymian garnieren. Mit Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich servieren.

Tartelettes mit Pfirsich und Ziegenkäse