

Hier und heute



Pfirsich-Tartelettes aus Filoteig

Mit diesen Tartelettes aus Filoteig feiert Theresa Knipschild den Hochsommer. Pfirsiche und Nektarinen sind jetzt besonders aromatisch. Unsere Konditormeisterin backt sie auf einer Nussfüllung, die ihren Geschmack wunderbar untermalt.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für zwölf Stück)

Zutaten für die Füllung

- 2 große reife Pfirsiche
- 2 große reife Nektarinen
- 100 g geröstete gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 70 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker

Zutaten für die Tartelettes

- 1 Paket Filoteig
- 50 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die weiche Butter mit Puderzucker und den Nüssen verrühren.

Pfirsiche und Nektarinen halbieren, Kern entfernen und die Früchte in Spalten schneiden.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Je fünf Filoteig-Platten übereinanderlegen. Teigplatten und ihre Rändern mit ein wenig flüssiger Butter bepinseln.

Platten aufeinanderlegen und etwas andrücken. In 10x15 cm große Rechtecke schneiden.

Die Rechtecke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Mandel- oder Haselnussfüllung mittig aufstreichen. Etwa drei Zentimeter Rand freilassen, damit die Füllung später nicht herausläuft.

Die Fruchtspalten auf der Masse verteilen. Die Teigseiten von der langen Seite zuerst umklappen, danach die kürzere Seite fest andrücken. Mit einer Gabel die kürzere Seite mehrmals einstechen um die Schichten zu festigen.

In den Backofen geben und 17 bis 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Wer mag, kann den Rand nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Noch lauwarm servieren und z.B. mit Schmandcreme oder einem Klecks Sahne genießen.

Tipp: Wer die Tartelettes nicht warm serviert, kann 50 Gramm Aprikosenkonfitüre mit zwei Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf ca. zwei Minuten aufkochen und die Tartelettes damit bepinseln. So trocknet die Oberfläche nicht aus.