

Rezept

Pfirsich-Tartelettes

Ein Rezept von Pfirsich-Tartelettes, am 20.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------|------|--------------------|
| 2 | Pfirsiche | 1 | Ei |
| ca. 160 g | TK-Blätterteig, light (2 Platten) | 2 TL | Aprikosenmarmelade |
| 4 TL | Puderzucker | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 489 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen.

3. Aus dem Blätterteig 4 ca. 10 x 10 cm große Platten schneiden. Gleichmäßig zuerst mit dem verquirlten Ei und dann mit Marmelade bestreichen. Die Pfirsichscheiben so darauflegen, dass rundherum ein kleiner Teigrand frei bleibt. Das Obst vorsichtig etwas andrücken, mit dem Puderzucker bestäuben und im Ofen goldgelb backen.