

Knusprige Teilchen mit Nektarinen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

250 g	Blätterteig	150 g (geschälte)	Mandeln
100 g (weiche)	Butter	100 g	Puderzucker
2	Eier	4	Nektarinen

Zubereitung

-
1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
 2. Den Blätterteig ausrollen, Kreise mit je einem Durchmesser von 12 cm ausstechen und auf Backpapier legen.
 3. In die Mitte des ausgestochenen Teiges nochmals mit einem Glas einen kleinen Kreis von ca. 2 cm drücken.
 4. Den Teig nun 3 - 5 Stunden lang gehen lassen.
 5. Mandeln ganz fein mahlen und diese dann mit der weichen Butter, dem Puderzucker und den Eiern gut verrühren.
 6. Die Creme in die Kuhle auf den Teig geben und die in Scheiben geschnittenen Nektarinen darauf verteilen.
 7. Die Teilchen maximal 15 Minuten backen bis der Teig außen knusprig wird.
 8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.