



# Nektarinen Baiser Törtchen mit Eis

Zeit gesamt  
30min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Zucker	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	0.5 TL
Milch	2 EL
Zitronenschale, gerieben	1 g
Zitronensaft	1 EL
Nektarine	300 g
Mandeln, gehobelt	20 g
Vanilleeis	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine, ofenfeste Förmchen

### 1. Rührteig

Verrühre die zimmerwarme, weiche Butter mit 50 g Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanilleextrakt kurz. Gib die Eigelbe dazu und rühre sie ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit der Milch, 1 Prise Zitronenabrieb und dem Zitronensaft unter den Teig. Fette die Ofenförmchen und fülle den Teig gleichmäßig hinein.

Tipp: Statt Milch kannst du auch Amaretto verwenden.

### 2. Baiser

Schlage die Eiweiße mit 1 Prise Salz fast steif. Lasse 100 g Zucker einrieseln und schlage die Masse etwa 8-10 Minuten komplett steif, bis keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sind. Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

### 3. Füllung

Entsteine die Nektarinen und schneide sie in Spalten. Verteile die Spalten auf dem Teig.

### 4. Törtchen backen

Verteile das Baiser auf den Nektarinen und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe die Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft für etwa 30 Minuten.

#### Tipp:

Die Backzeit verlängert sich, wenn du eine große Ofenform statt den kleinen Förmchen

verwendest.

#### 5. Servieren

Nimm die Törtchen aus dem Ofen und servierte sie warm oder kalt mit Vanilleeis. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

### Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	457 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	71 g
Eiweiß	8 g
<u>Ballaststoffe</u>	3 g
Fette	16 g