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 serviere sie warm oder kalt mit Vanilleeis. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	457 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g