Pfirsich Tartelettes mit Crème fraîche

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	4 St.
Zucker	4 EL
Minze, frisch	5 g
Blätterteig	1 St.
Crème fraîche	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel Pfirsichspalten mit 2 EL Zucker marinieren. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Blätterteig ausrollen und in 8 Quadrate schneiden.

2. Blätterteig mit Pfirsichen belegen. Auf ein Backblech mit Backpapier ziehen und im Ofen für ca. 20 Min. backen.

3. Inzwischen Crème fraîche nach Belieben mit Zucker verrühren. Pfirsich-Tartelettes vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Minze bestreuen und Crème fraîche dazu servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	451 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g