

Aprikosen Tartelettes mit Streusel

Zutaten für 4 Tartelettes à 10cm Ø

Aprikosen¹

11	Stück	Aprikosen (ca. 400g)	Waschen, Entsteinen und Vierteln.
----	-------	----------------------	-----------------------------------

Streusel

30	g	Butter	
40	g	Zucker	
40	g	Mehl	
1	MS	Zimt	Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig zusammenfügen.

Teig

75	g	Zucker	
1		Ei	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	Zutaten so lange rühren bis eine helle Masse entstanden ist.
250	g	Mehl	
½	Beutel	Backpulver	
65	g	Butter, zimmerwarm	
1.25	dl	Milch	Alle Zutaten zur Eimasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Tartelettes fertigstellen

Butter

Tartelette-Formen (mit Heheboden) gut mit Butter ausstreichen.

Teig auf die 4 Formen verteilen.

Pro Form je 11 Aprikosenviertel in den Teig stecken.

Den krümeligen Streuselteig darüber verteilen.

Tartelettes im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 Minuten backen.

Falls erforderlich, die Tartelettes zum Schluss noch 2-3 Minuten unter den Grill stellen, damit sie goldbraun werden.

Tartelettes auskühlen lassen und aus der Form heben.



¹ Anstelle von Aprikosen können Zwetschgen, Äpfel, Birnen oder andere Früchte verwendet werden.