

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

APFELROSEN - TARTES MIT SÜSSEM PESTO

Zutaten:

1 Stück	Blätterteig
2-3 Stück	Aepfel oder Birnen (fein gehobelt), je nach Grösse
etwas	Honig
etwas	Zucker
etwas	Butter, geschmolzen

Zutaten:

etwas	Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse oder Pinienkernen
etwas	Zucker oder Honig
etwas	Sonnenblumen- oder Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig in gewünschte kleine Tartelettes oder Schiffchen-Förmchen geben – gut mit der Gabel einstechen. Mit etwas Flüssiger Butter bestreichen.

Aepfel oder Birnen wenn gewünscht schälen, halbieren und fein auf der Mandoline hobeln. Sofort in Zitronenwasser legen.

Ofen auf 190-200° C vorheizen. Die Fruchthälften zu Rosen formen und auf den Teig setzen, grössere Rosen nach Aussen – kleinere nach Innen. Tartelettes oder Tarte im Ofen (je nach Grösse) ca. 15-20 oder 20-30 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten – Mandeln mit Pinienkernen verhacken – und mit Oel und Honig auffüllen so dass ein eher grober Pesto entsteht.

Die Tartelettes mit dem Pesto garnieren und warm servieren.