



Kaki-Rosen-Tartelettes



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1917 kJ, 458 kcal, 46 g Kohlenhydrate, 4,05 g Eiweiß, 30 g Fett, 78,2 mg Cholesterin, 2,99 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Da das Auge ja bekanntlich mit isst, haben wir in diesem Rezept super hübsche Kaki-Rosen für euch gemacht! Diese kleinen Kaki-Rosen-Tartelettes sehen aber nicht nur hübsch aus, sondern schmecken auch noch genauso lecker! Probier es auch gleich mal aus, die Rosen sind viel einfacher zu machen, als man denkt! So easy geht's:

Step 1:

Die Kakis mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Den Blätterteig mit einem Glas rund ausstechen und in eine gefettete Muffinförmchen drücken. Nun die Obststreifen wie Rosen in die Teigförmchen legen.

Step 3:

Die Butter in einem Topf schmelzen und den Honig mit Zitronensaft und Zimt hinzugeben und alles miteinander verrühren. Das Ganze über die Törtchen träufeln.

Step 4:

Die Tartelettes im Backofen für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Zutaten

Menge

3-4	Kakis
1 Rolle	Blätterteig, rechteckig
3 EL	Honig
2 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
1/2 TL	Zimt
2 EL	Flüssige Butter
1 EL	Puderzucker