

APRIKOSEN-ROHSCHINKEN-TARTELETTES

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 6 Personen (24 Stück)

Backpapier für das Blech

300 g Butterblätterteig

Belag:

8-10 Aprikosen, ca. 250 g, halbiert, entsteint, in Spalten geschnitten

2 EL Butter, flüssig

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

50 g Rohschinken, in Streifen geschnitten

1 EL Thymianblättchen



ZUBEREITUNG

1 Butterblätterteig zu einem Rechteck von 24x36 cm auswalzen, in Quadrate von 6x6 cm schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

2 Aprikosenspalten auf den Teig legen, mit Butter bestreichen, würzen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Mit Rohschinken und Thymian garnieren.

Die Tartelettes lassen sich ungewürzt 2-3 Stunden im Voraus vorbereiten, bis zum Backen kühl stellen.