



Bonne Maman®

Aprikosen-Tartelette

Zutaten für 15 Törtchen:

- 2 Rollen frischer Blätterteig aus dem Kühlregal oder 5 Platten TK-Blätterteig
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei
- 15 Aprikosenhälften (aus dem Glas)
- 6 EL Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre
- 100 g Schmand o. Sahnequark



Zubereitung:

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vor.

1. Bereiten Sie den Blätterteig nach Packungshinweis vor. Die einzelnen Blätter aufeinanderlegen und zu einem ca. 2 bis 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Mit einem gewellten Teigrad 15 Quadrate à 7 x 7 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Teig dünne Bändchen à 3 mm schneiden. Jeweils 2 Bändchen zu schmalen Zöpfen flechten. Die Teigquadrate mit Ei bestreichen, mit den Teigzöpfen die Ränder verzieren und leicht andrücken. Im Backofen etwa 14 Min. goldgelb backen.
2. 3 EL Konfitüre mit dem Schmand verrühren. Die gut abgetropften Aprikosenhälften in Scheiben schneiden. Restliche Konfitüre kurz erhitzen und durch ein Sieb streichen.
3. Die obere Schicht der abgekühlten Blätterteig-Törtchen entfernen. Törtchen mit etwas Aprikosenschmand füllen, Aprikosenscheiben diagonal daraufsetzen und mit der Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre bestreichen.