

Feigen-Törtchen mit Ziegenfrischkäse



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten
 KÜHL STELLEN: ca. 30 Minuten
 BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 6 Stück

Für 6 Tarte-Formen von 8–10 cm Ø
 Ausstechförmchen von ca. 13 cm Ø
 Backpapier für die Formen
 Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum
 Blindbacken

BÖDELI

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
 50 g Rohzucker

FÜLLUNG

300 g Ziegenfrischkäse
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
 2 EL flüssiger Honig
 30 g Baumnüsse, geröstet, grob gehackt
 6 frische Feigen, in Scheiben
 30 g Baumnüsse, geröstet, grob gehackt
 2 EL flüssiger Honig

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

BÖDELI

Teig gleichmässig mit Zucker bestreuen, mit dem Wallholz leicht darüberwallen. Rondellen von 13 cm Ø ausstechen, Teig in die vorbereiteten Formen legen, 30 Minuten kühl stellen. Teigböden mit einer Gabel einstechen. Teig mit Backpapier abdecken, auf die Teigböden legen, dann Backerbsen oder Hülsenfrüchte halbhoch einfüllen.

BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, Backerbsen und Papier entfernen und 5–7 Minuten fertig backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

FÜLLUNG

Frischkäse, Zitronenschale, Honig und Nüsse mischen, in die Tortenböden verteilen. Mit Feigen und Nüssen garnieren, Honig darüber verteilen.

Tipp

Ziegenfrischkäse kann durch Frischkäse, z. B. Philadelphia nature, ersetzt werden.