

# Mini-Aprikosen-Tartelettes mit Lavendelduft

Fruchtige Blätterteigteilchen mit einer Marzipan-Puddingcreme für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

### Belag:

6 Aprikosen (etwa 400 g)

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

250 ml Milch

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

Rohmasse

### Außerdem:

4 EL Honig mit Lavendel

Zitronenthymian und Lavendelblüten

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Blätterteig:

Jede Blätterteigplatte in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Bei jedem Rechteck die Kanten so einschlagen und fest drücken, dass ein Rand entsteht.

## 3 Belag zubereiten:

Puddingcreme-Pulver in eine Rührschüssel geben. Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Die Creme gleichmäßig auf den Blätterteigböden verteilen. Marzipan-Rohmasse in 12 gleich große Stücke teilen und je eines davon in eine Aprikosenhälfte drücken. Jede gefüllte Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben auf eine Tartelette setzen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 32 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Jede Tartelette sofort nach dem Backen mit je etwa 1 TL Honig bestreichen und mit Zitronenthymian-Blättchen und Lavendelblüten bestreuen. Die Tartelettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

