

## Karamellierte Pfirsiche auf knusprigem Mürbeteig – Pfirsichtartelettes

Knuspriger Mürbeteig mit einer Marzipancreme und frischen Pfirsichen – das Rezept für Pfirsichtartelettes von SWR4 Konditor Joachim Habiger ist besonders im August ein süßer Genuss. Die leckeren Früchte haben nämlich gerade Hochsaison.

Portionen: 8  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

### Zutatenliste für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### Zutatenliste für die Füllung:

- 200 g Marzipan
- 80 g Zucker
- 30 g Eiweiß
- 500 g Pfirsiche (4 Stück)
- Tortenglasur
- gehackte Pistazien

### Außerdem:

- Tartelettes-Förmchen (oder Tarte-Form)

### So bereiten Sie den Mürbeteig zu

Aus Mehl, Butter, Zucker, dem Ei und der Prise Salz rasch einen Teig in der Anschlagmaschine herstellen und kühl stellen.

Nach der Kühlzeit den Teig fünf Millimeter dick ausrollen, den Boden für die Tartelettes ausstechen und die Förmchen damit auslegen. Alternativ können Sie auch eine große Tarte-Form so ausgestalten.

*Tipp: Rollen Sie den Teig zwischen zwei Alustangen (im Baumarkt erhältlich) aus, dann wird er gleichmäßig hoch.*

### **So bereiten Sie die Füllung zu**

Marzipan im Backofen oder der Mikrowelle erwärmen.

*Tipp: Marzipan lässt sich in warmen Zustand besser verarbeiten und nimmt Flüssigkeit besser auf.*

Aus Marzipan, Zucker und dem Eiweiß eine spritzfähige Masse herstellen.

Mit einer Lochtülle auf den Mürbeteigboden Spiralen aufdressieren – von der Mitte aus beginnen.

Die Pfirsiche in Viertel schneiden und den Kern entnehmen.

*Tipp: Drehen Sie den Pfirsich, so kommt der Kern einfach heraus, dann bleibt das Fruchtfleisch perfekt.*

Den Pfirsich in ganze dünne Scheiben schneiden und diese von der Mitte aus nebeneinander in die Marzipanmasse stecken. Dann so aufrollen, dass eine Rose entsteht. Diese wird auf das gespritzte Marzipan gelegt und im Ofen zirka 15 bis 20 Minuten goldgelb gebacken.

**Backtemperatur:** Bei 200 Grad zirka 20 Minuten

Mit Tortenglasur glasieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.