

## Zwetschgen-Tartelettes mit Mandeln

### Zutaten: (für 10 Tartelettes)

- 300 g Butter-Blätterteig auf ca. 36 x 24 cm ausgewallt
- wenig Butter zum Ausstreichen des Muffin-Blechs
- 250 g Zwetschgen
- wenig Zucker, Zimt und Zitronensaft zum Marinieren der Zwetschen

### Mandel-Füllung:

- 100 g ganz fein gemahlene, geschälte Mandeln
- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei, aufgeschlagen
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschnitten und das Mark herausgekratzt

### Mandel-Topping:

- 25 g Zucker
- 25 g Butter
- 1 KL Honig
- 40 g Mandelblättchen
- 1 kleiner Schluck Milch

### Zubereitung:

Den Ofen auf knapp 200 Grad vorheizen.

Den ausgewallten Blätterteig quer halbieren. Die beiden Teigplatten aufeinanderlegen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die Rolle dann in 10 gleichmässige Scheiben schneiden. Die Teigscheiben zu runden Plätzchen von ca. 10 cm Durchmesser auswallen.

Das Muffin-Förmchen mit wenig flüssiger Butter ausstreichen. Die Teig-Plätzchen in die Vertiefungen des Muffin-Blechs drücken. Das Muffin-Blech für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Zwetschgen entsteinen und längs in schmale Schnitze schneiden. Mit etwas Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Zutaten für die Mandelfüllung in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Mandelfüllung auf die Muffin-Förmchen verteilen und etwas glattstreichen. Die Zwetschgen-Schnitze draufgeben und das Muffin-Blech in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Für das Mandel-Topping die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Zucker, Honig, Milch und die Mandelblättchen dazugeben. Verrühren und kurz erwärmen. Die Pfanne sogleich vom Herd nehmen.

Die Tartelettes nach einer Viertelstunde aus dem Ofen nehmen und das Mandel-Topping gleichmässig auf die Zwetschgenküchlein verteilen. Das Blech nochmals für eine Viertelstunde in den Ofen schieben, bis der Teig knusprig und das Mandel-Topping schön goldbraun sind.