

Dessert Käsekuchen Variation

Rezeptteil 2 von 4 Feigen Ziegenkäse-Tartelette

12 Stücke

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 PK	Blätterteig - frisch
12 EL	Pflaumenmus
120 g	Ziegen-Frischkäse
4	Feigen
2	Orangen

Vorbereitung

1. Den Blätterteig in 8x8 cm große Quadrate schneiden.
2. Mit einem Messer auf jedes Stück einen Rahmen mit 1 cm Abstand zum Rand schneiden und nur die oberen Schichten durchtrennen. Der Teig soll am Rand aufgehen.
3. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
4. Die Feigen achteln und die Orangen filetieren.

Zubereitung

In die Mitte des eingeschnittenen Rahmens je ein EL Pflaumenmus streichen. Je 2 Feigen-Stücke und Orangenfilets darauf geben. Dazwischen etwas Ziegenkäse verteilen. Mit Honig beträufeln und mit etwas Orangenabrieb würzen.

Im Backofen ca. 15 min fertig backen.