Sandys Rosmarin-Kirsch-Tartelettes

Für 6 Tartelettes

Zutaten für die Kirschen

1 kg Kirschen, gewaschen und entsteint
3-4 Zweige Rosmarin
3 EL Honig
100 ml Balsamico

Zubereitung Kirschen

Den Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die entsteinten Kirschen in einer Schüssel mit dem Honig und Balsamico übergießen. Dann die Kirschen eine feuerfeste Form geben und die Rosmarinzweige dazugeben. Für circa 20-30 Minuten backen. Dabei darauf achten, dass die Kirschen nicht verbrennen. Eventuell die Hitze auf 170°C reduzieren. Dann aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Zutaten für den Boden

1 Packung Blätterteig, küchenfertig
1 Eigelb

Zubereitung Boden

Den Blätterteig ausrollen und die Tartelettes-Förmchen damit auslegen und einen Rand hochziehen.

Tipp: Alternativ kann auch eine große, runde Form oder auch eine eckige Form genutzt werden.

Das Eigelb leicht mit ein paar Spritzern sehr kaltem Wasser verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.
Den Ofen auf 160°C reduzieren und die Tartelettes 5 Minuten vorbacken. So wird auch der Boden knusprig.
Danach die Kirschen auf den Tartelettes verteilen und für weitere 10-15 Minuten backen bis der Rand goldgelb ist. Die Tartelettes aus dem Ofen holen und nach dem Abkühlen aus den Förmchen nehmen.

Zutaten zum Garnieren

1 handvoll gehackte Haselnüsse
3-4 EL Crème fraîche

Zum Servieren mit gehackten Haselnüssen und einem Klecks Crème fraîche anrichten.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!