

BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN MIT FRISCHEN FEIGEN, GORGONZOLAKRÜMELN, HONIG, ZITRONE UND GEHACKTEM THYMIAN



Zubereitungszeit: 25 min
Backzeit: ca. 25 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für:

- 400 g Blätterteig
- 15 Feigen
- 1 Eigelb
- 200 g Gorgonzola
- 4 - 6 Stängel Thymian
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Korianderhonig von Honigmayr

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Blätterteig 3-4 mm dünn auswellen und 12 Kreise (Durchmesser ca. 12 cm) ausstechen. Jeweils mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Backpapier bedecken und mit dem Ofengitter beschweren. Im Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Die Feigen waschen, putzen und längs vierteln. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen.

Die Tartes aus dem Ofen nehmen, Gitter und Papier abnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Käse zerkrümeln. Den Thymian abrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Zitronensaft mit dem Honigmayr-Korianderhonig verrühren.

Die Tarte mit dem Eigelb bestreichen und mit den Feigen belegen. Den Käse darüber streuen und mit dem Koriander-Honig beträufeln. Im Ofen 5-10 Minuten goldbraun fertig backen. Mit Thymian bestreut servieren.

