



**MINI-HASELNUSS-
KÄSEKUCHEN-TARTELETTES**
MIT
Kinder 
bueno
White

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 42 Min

Davon aktiv:

ca. 35 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

- 6 Riegel kinder bueno White
- 220 g Mehl
- 80 g Zucker
- 60 g Butter
- ½ TL Salz
- 2 EL Wasser
- 2 Eier
- 180 g fettarmer Frischkäse
- 2 EL Speisestärke
- 50 ml Milch
- 60 g Haselnüsse
- 2 EL Zuckersirup

Außerdem:

Nudelholz, 8 cm Tartelette-Formen

ZUBEREITUNG

1

Mehl, 40 g Zucker, Butter, Salz, Wasser und 1 Ei verrühren und zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

2

Frischkäse, 40 g Zucker, 1 Ei und Speisestärke in einer großen Schüssel verrühren.

3

3 Riegel kinder bueno White zerkleinern (zum Beispiel mit einem Mixer), bis sich eine glatte Masse bildet. Milch hinzugeben und nochmals kurz mixen.

4

Den Teig in 12 Stücke teilen, jeweils mit einem Nudelholz ausrollen und in die Tartelette-Formen drücken. 1 TL kinder bueno Milch Masse hinzugeben und auf den Tartelettes verteilen. Dann jedes Tartelette vorsichtig mit der Frischkäsemasse füllen.

5

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 15 Minuten lang backen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

6

60 g Haselnüsse grob hacken und mit Zuckersirup in einer Pfanne rösten, bis sie karamellisiert sind.

7

Die verbleibenden kinder bueno White Riegel in Stücke teilen. Tartelettes maßvoll mit kandierten Haselnüssen und kinder bueno White Stücken dekorieren.

Portionen:	12
Pro Portion:	85 g
Pro Portion:	245 kcal