



Himmlische Nuss-Törtchen

Zutaten für ca. 24 Stück:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zutaten Nuss – Belag:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 El Weinbrand (Rum)
- 400 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Butter
- 125 g Schlagobers (Sahne)
- 140 g brauner Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker

Zum Verzieren:

- ca. 100 g geschmolzene Schokolade

Zubereitung:

Marzipan reiben. Butter im Topf zerlaufen lassen, Schlagobers dazu, Weinbrand und Marzipan hineingeben und gut verrühren. Zucker, Vanillezucker und Nüsse dazu geben, aufkochen und dann auskühlen lassen.

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz einen Mürbteig herstellen. 1 Stunde rasten lassen.

Mürbteig in 24 ca. 30 g schwere Teile teilen und die Förmchen damit auskleiden. (ich hatte nur 12 Formen und hab das ganze hintereinander gemacht)

Von der Nussmasse ca. 40 g schwere Teile abnehmen, zu Kugeln formen und auf den Mürbeteig geben und plattdrückend, so dass das das Förmchen schön ausgefüllt ist. Eine Haselnuss in die Mitte setzen und im Rohr bei 180°C (Ober und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schokolade schmelzen, in einen Einwegspritzsack füllen und damit die Nuss-Törtchen verzieren.

Gute Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at