

Hier und heute

Nusstörtchen mit Nusscreme

Theresa Knipschild's Mutter hat ihr mit diesen Nusstörtchen das Backen beigebracht. Sie sind schnell gemacht und bestehen aus einem einfachen Rührteig und gemahlene Haselnüssen. Unsere Konditormeisterin gibt Tipps zu Kuvertüre und sahniger Nougatcreme.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für ca. 14 Törtchen)

Zutaten für die Törtchen

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl z.B. Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 4 Eier
- 10 g Backpulver
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Zimt
- wahlweise 2 EL Rum

Zubereitung

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder das Blech fetten und mehlieren. Kuvertüre fein hacken. Butter mit Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung zu der Eimischung geben und kurz verrühren. Gemahlene Haselnüsse und fein gehackte Kuvertüre zugeben und ebenfalls kurz verrühren. Wer mag, kann Rum für noch mehr Aroma unterrühren.

Den Teig in die Mulden geben und ca. 25 Minuten backen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob die Törtchen gar sind. Vor dem Weiterverarbeiten komplett abkühlen lassen.

Zutaten Nusscreme

- 200 ml Sahne
- 100 g Nougatschokolade oder 100 g Nussnougat
- wenn gewünscht, Haselnusskrokant oder Haselnusskonfekt zur Garnitur

Zubereitung

Nougatschokolade fein hacken und in eine Schüssel geben.

Sahne in einem Topf aufkochen und über die Nougatschokolade geben. Eine Minute warten und dann von der Mitte aus verrühren bis sich beide Zutaten verbunden haben.

Die Sahne-Nougat-Masse ca. vier Stunden, besser über Nacht, kaltstellen. Dann wie Sahne aufschlagen. Das dauert etwas länger als bei Sahne. Sobald die Creme fest ist, aufhören zu schlagen. Nun die Masse mit einem Spritzbeutel auf die abgekühlten Törtchen geben. Wer mag, kann sie noch mit Haselnusskrokant bestreuen.