

Hier und heute



Nusstörtchen mit Nusscreme

Die Nusstörtchen von Theresa Knipschild sind schnell gemacht und richtig lecker! Die Konditormeisterin macht sie aus einem Teig aus gemahlene Haselnüssen und dunkler Kuvertüre und mit einem zarten Nusscreme-Topping .

Rezept

Nusstörtchen mit Nusscreme

von Theresa Knipschild, für 12-14 Muffins

Zutaten 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 zugeben und unterrühren.

Den Teig in die Mulden geben und circa 20-25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob die Törtchen durch sind. Vor dem Weiterverarbeiten komplett abkühlen lassen.

Zutaten Nusscreme

- 200 ml Sahne
- 100 g Nougatschokolade oder 100 g Nussnougat
- optional: 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 rühren, bis sich beide Zutaten verbunden haben.

Die Sahne-Nougat-Masse circa vier Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Dann wie Sahne aufschlagen. Das dauert etwas länger als bei Sahne - sobald die Creme fest ist, aufhören zu schlagen. Nun die Masse in einem Spritzbeutel geben und auf die abgekühlten Törtchen geben. Wer mag, kann die Tupfen mit Haselnusskrokant bestreuen.