



# Karamell-Walnuss-Busserl



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	101 kcal/ 423 kJ	
Eiweiß:	1,2 g	Fett: 6,4 g
Kohlenhydrate:	10 g	

## Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten (ohne Kühlzeit)

## Zubereitung:

1. Walnüsse mahlen. Mehl mit Stärke, Zucker, Vanillinzucker, Gewürzen und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen, Ei und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich trockene und feuchte Zutaten verbinden. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen gut kirschkroße Kugeln (ca. 15 g) formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde hineindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Sahne, Honig und Rum zufügen und unter Rühren ca. 6-8 Minuten dicklich einköcheln lassen. Walnüsse hacken und in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Die Mulden mit etwas Karamell füllen, Walnüsse darauf geben und den Rest Karamell darüber träufeln.

## Zutaten für 50 Portionen :

### Für den Mürbeteig:

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 300 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- je 1 gestrichener TL Nelken- und Kardamompulver
- 225 g kalte Butter
- 1 Ei (M)
- 3 – 4 EL kaltes Wasser

### Außerdem:

- 100 g Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Honig
- 2 EL Rum
- 50 g kalifornische Walnüsse