



Walnusstörtchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	121 kcal/ 509 kJ	
Eiweiß:	2,5 g	Fett: 7,1 g
Kohlenhydrate:	12 g	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Für den Teig Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Zucker und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen, Ei und Wasser zugeben. Mit einem Messer durchhacken, sodass sich die feuchten Teile mit den trockenen verbinden. Dann alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit für die Füllung 100 ml Milch mit dem Puddingpulver verquirlen. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Walnüsse fein hacken und unterrühren. Auskühlen lassen.

3. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Die Mulden von zwei Mini-Muffinblechen leicht fetten. Pudding kräftig durchrühren. Teigkreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen und in jede Mulde einen Teigkreis geben, am Rand andrücken. Vanille-Walnuss-Pudding in die Mulden geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank gut kühlen.

4. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Törtchen damit bepinseln und mit den Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 24 Portionen :

Für den Mürbeteig:

50 g kalifornische Walnüsse
200 g Mehl
50 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
2 – 3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

400 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
50 g kalifornische Walnüsse

Außerdem:

150 g Puderzucker (gesiebt)
3 – 4 EL Zitronensaft
2 EL kalifornische Walnüsse (gehackt)