Süße Walnuss-Tarteletts

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	662 kcal/ 2.772 kJ	Fett:	41 g
Eiweiß:	13 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	58	ungesättige Fettsäuren:	33 g

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Zutaten für 8 Portionen :

Für den Teig

- 2 Stück Butter
- 1 TL Zucker
- 2 Eigelb
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 1/2 TL Salz
- 300 g Mehl

Für die Füllung

- 5 EL Butter
- 225 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Cognac oder Brandy
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 1/4 TL Salz
- 360 g kalifornische Walnüsse

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter und den Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Rührgerät schaumig rühren. Eigelb, Vanille-Extrakt und Salz hinzugeben und weiterrühren. Nun das Mehl nach und nach hinzufügen und gut verrühren. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zwischen zwei große Stücke Frischhaltefolie legen und ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein Backblech geben und für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für ein paar Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Die obere Frischhaltefolie entfernen und 8 runde Stücke mit einem Durchmesser von 12 cm ausstechen. Jedes Teigstück nun in eine 10 cm Tarteform legen, andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Die Tarteformen dann in den Kühlschrank stellen.

3. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für die Füllung Butter und Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren. Ei, Cognac, Vanille-Extrakt und Salz hinzugeben und zu einer glatten Masse rühren. Anschließend die Walnüsse hinzugeben und erneut gut durchrühren. Jedes Tartelette nun mit der Mischung befüllen und für 20 Minuten backen. Die Tarteletts anschließend aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Erst dann die Tartelettes aus den Backförmchen nehmen. Nach Wunsch mit etwas Eis servieren.