



NUSSTÖRTCHEN

Zutaten

(für 12 Metall- oder Silikonförmchen,
6 cm Durchmesser)

Mürbeteig:

40 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
45 ml Albaöl (40 g)
65 g Mehl
30 g kernige Haferflocken

Füllung:

110 g gehackte Haselnüsse
75 g Zucker
20 g süße Sahne
60 ml Albaöl (55 g)
½ EL Honig
½ Ei

12 g kernige Haferflocken
30 g Mehl

Glasur:

75 g Nugat
35 g süße Sahne

Dekoration:

25 g kernige Haferflocken
1 EL Albaöl
25 g Zucker

Zubereitung

Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen eine halbe Stunde kalt stellen.

Für die Füllung Haselnüsse anrösten. Zucker, Sahne und Albaöl aufkochen lassen. Haselnüsse und Honig dazugeben und unter Rühren erneut aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen Mehl, Ei und Haferflocken unterkneten.

Den Mürbeteig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa ½ cm dünn ausrollen. Dann das obere Backpapier abziehen und mit einem Wasserglas 12 Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 7 cm).

Die Metall- oder Silikonförmchen mit Albaöl fetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend die Förmchen mit dem Teig auslegen, mit der Haselnussmasse füllen und auf einen Rost stellen.

Backen: ca. 20 Minuten bei 170 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Für die Verzierung Haferflocken, Zucker und Albaöl unter Rühren in der Pfanne rösten.

Den Nugat für die Glasur im Wasserbad schmelzen und die Sahne unterrühren.

Die erkalteten Törtchen aus den Formen lösen, mit der Nugatmasse bestreichen und mit den gerösteten Haferflocken verzieren.

Nährwertinformation für ein Stück:

288 kcal | 19 g Fett | 4 g Eiweiß | 25 g Kohlenhydrate | 25 mg Cholesterin

Albaöl® 