

## Walnuss - Törtchen

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin, Weihnacht

Zutaten für: 25 Stück

|     |       |                                                                            |
|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------|
| 100 | Gramm | Rum-Rosinen; Rosinen zuvor in Rum ca. 24 Stunden Einweichen                |
| 150 | Gramm | Butter                                                                     |
| 150 | Gramm | Zucker                                                                     |
| 1   | Pack. | Vanillezucker                                                              |
| 3   |       | Eier (Gew.-Kl. M)                                                          |
| 50  | Gramm | Speisestärke                                                               |
| 50  | Gramm | Weizenmehl (Type 405)                                                      |
| 75  | Gramm | Kölln Instant Flocken                                                      |
| 1   | Teel. | Backpulver                                                                 |
| 125 | Gramm | Walnusskerne; gemahlen                                                     |
| 25  |       | Papierförmchen                                                             |
| 100 | Gramm | Vollmilchkuvertüre; zum Verzieren<br>Halbierte Walnusskerne; zum Verzieren |

### Anleitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verkneten. Abschließend Rum-Rosinen unter den Teig mischen. In Papierförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen backen. Törtchen abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Törtchen damit überziehen und mit einer Walnusshälfte verziert servieren.

Ober-/ Unterhitze: 190 Grad C - Umluft: 175 Grad C - Backzeit: 25 Minuten