

Walnusstörtchen

Eine fabelhafte Verwendung für Eiweiß, wenn es beim Nudelmachen oder bei einem Dessert wie der Zitronencreme übrig geblieben ist. Die Törtchen halten sich gut, bleiben mindestens eine ganze Woche frisch und saftig. Besonders hübsch: Wenn man die Törtchen in einem Muffinblech mit kleinen Guglhupfförmchen backt.



Zutaten für 16 Stück:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 6 Eiweiße
- 100 g gemahlene Walnusskerne
- 80 g Mehl
- 2 EL Himbeer- oder Zitronenlikör
- Butter für die Förmchen oder Sprühfett (Wichtig: hier ist auf die Inhaltsstoffe zu achten)

Zubereitung:

- Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, dann im Topf einen Moment abkühlen lassen. Mit etwas von dieser flüssigen Butter die Muffinförmchen sorgsam auspinseln oder mit Sprühfett aussprühen.
- Zucker und Eiweiße in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich verrühren, aber nicht schaumig schlagen. So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Die Walnusskerne im elektrischen Zerkleinerer zu Pulver mahlen, mit dem Mehl mischen und unter das Eiweiß rühren. Jetzt auch den Likör in die Masse rühren und schließlich nach und nach die Butter einarbeiten.
- Dabei immer nur kleine Mengen zufügen und unterrühren. Erst wenn alles aufgenommen wurde, die nächste Portion zufügen.
- Diese Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen – am besten aus einer Kanne gießen, dann tropft es nicht so. Die Vertiefungen nur zu zwei Dritteln füllen, die Masse steigt beim Backen hoch.
- Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Noch warm aus den Förmchen lösen – sobald sie abgekühlt sind, bleibt der Teig leicht hängen. Sind sie aus Versehen zu sehr abgekühlt, nochmal kurz im Ofen erwärmen.

Tipp: Zitronencreme, Apfelmarmelade und Walnusstörtchen passen wunderbar zusammen und lassen sich bestens gemeinsam als Dessert servieren.

Was für ein österreichischer Gaumenschmaus!