

# Nusstörtchen

Kleine Nuss Törtchen mit Nougat-Creme und knuspriger Haselnussglasur - Nuss Törtchen selber backen.

etwa 5 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Teig:

50 g Butter  
50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Nougat-Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
100 g weiche Butter  
1 Pr. Salz

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Haselnussglasur

## Wie backe ich selber Nusstörtchen?:

### 1 Vorbereiten:

Butter und Nougat in einem kleinen Topf zerlassen und verrühren.  
Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Nougat kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: 15 - 18 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4 **Nougat-Füllung zubereiten:**

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus dem Kuchen mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5 cm) etwa 10 Taler ausstechen. Butter mit Nougat und Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und auf die Hälfte der Taler spritzen. Übrige Taler auflegen und leicht andrücken.

5 **Verzieren:**

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen. Törtchen mit der Glasur so bedecken, dass am Rand einige Glasur"nasen" sichtbar bleiben. Die Nusstörtchen nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchenboden ist einfriergeeignet.
- Aus den Kuchenresten vom Ausstechen können Cake-Pops zubereitet werden.

