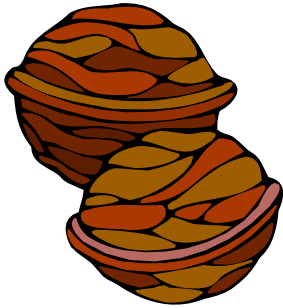


Nusstörtchen



Zutaten: für ca. 12 Törtchen

12 Mürbeteigbödeli
250g Zucker
250g Baumnusskerne
1 Becher Saucerahm
3 El. Honig

Zubereitung:

- Den Zucker in einer Pfanne dunkel rösten.
- Die grob gehackten Baumnüsse dazugeben und kurz mitrösten.
- Den Saucerahm dazugeben und mit der Nussmasse gut verrühren.
- Den Honig dazugeben.
- Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in die Mürbeteigbödeli verteilen.
- Die Törtli mit halben Baumnusskernen garnieren.

Tipp: Für die Törtchen eignen sich die im Handel erhältlichen Mürbeteigbödeli für Fruchttörtchen.