Nusstörtchen

12 Stück






Mürbeteig: 65 g kalte Butter 125 g Mehl 50 g Zucker 1 Eigelb Prise Salz	Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in 12 Stücke portionieren und jeweils als Boden in die Mulden drücken. **Tipp:** Ich würde dir definitiv eine Silikon-Muffinform empfehlen. Damit klappt das Herauslösen nach dem Backen viel einfacher. Bei einer Silikonform musst du nichts einfetten. Bei einer normalen Muffinform den Boden der Mulden mit Margarine fetten und mit etwas Mehl ausstäuben oder am besten Papierförmchen verwenden.
Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 10 min bei 180°C Ober-/Unterhitze vorbacken.	
Zum Bestreichen: 60 g Aprikosenkonfitüre	Den Teig damit bestreichen
85 g Butter 60 g Zucker 90 g Haselnüsse, gemahlen 90 g Haselnüsse, gehackt 1 TL Vanille, gemahlen 1 EL Rum (alternativ: Milch)	Butter und Zucker gemeinsam in einen Topf geben und solange auf sehr niedriger Stufe erhitzen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Immer wieder umrühren. Dann die Masse unter Rühren kurz aufkochen. **Achtung**: Nicht auf voller Hitze, ansonsten kann die Butter verbrennen. Topf vom Herd nehmen und weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
	Haselnüsse, Vanille und Rum untermengen. Auf den mit Marmelade bestrichenen Törtchen verteilen, andrücken und noch einmal backen, bis sie goldbraun gebacken sind.
Dekoration: 50 g Zartbitterschokolade	Im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Nusstörtchen damit verzieren.