

Rezept Graupaer Walnußtörtchen

Zutaten: 24 mürbe Torteletts (Coppenrat), 300g Walnußschrot,
250 (200) ml süße Sahne, 150 (100) g weißer Zucker,
50g brauner Zucker, 2 (1) EL Honig, Vanillemark (Vanillezucker),
Orangenabrieb, 1 Prise Salz
Die Angaben in Klammer sind die kalorienärmere Variante

Herstellung:

- 1) Aus Sahne, Zucker, Honig und Gewürzen einen lichtgelben, blasigen Karamel kochen.
- 2) Die Walnüsse zugeben und innig vermischen.
- 3) Mit der noch heißen Masse die Törtchen bestreichen.
- 4) Die Törtchen bei 170°C, 12min lichtgelb backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Leicht und schnell zu machen – schmeckt super lecker!

Von Mechthild Funke

Me.Funke@t-online.de