



Nusstörtchen mit Pflaumen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Pflaumen	300 g
Butter	1 EL
Zucker	160 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Haselnusskerne, gemahlen	90 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Haselnusskerne, ganz	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel Butter mit 120 g Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren.
3. Teig in 8 gefettete Tarteletteförmchen (ca. 10 cm Ø) oder in eine Springform geben, leicht glatt streichen. Pflaumenspalten sternförmig darauf verteilen und Nusstörtchen mit Pflaumen ca. 25–30 Min. goldbraun backen.
4. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Auf den Nusstörtchen verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	156 kcal		
Kohlenhydrate	20 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	7 g