

## Nusstörtchen mit Pflaumen

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 30min





## 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, SILVERCREST 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
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g