



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Eiweiß über? – Walnuss-Törtchen

Die Norweger backen gerne mit viel Ei, Butter und Sahne. Häufig bleiben dabei Eiweiß-Reste über, die man bestens auch für leckere Walnusstörtchen verwenden kann.

Zutaten für 14 bis 16 Silikonförmchen:

200	g	Butter
200	g	Zucker
6		Eiweiß
100	g	gemahlene Walnuskerne
80	g	Mehl
2	EL	Zitronen- oder Himbeerlikör



Foto: Uta Kempf

Butter zum Auspinseln der Förmchen (Silikon braucht das nicht)

Zubereitung:

Herd auf 190° Heißluft vorheizen

Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, dann den Topf einen Moment abkühlen lassen. Mit etwas dieser Butter die Förmchen auspinseln. (Silikonförmchen nicht)

Zucker und Eiweiß (ungeschlagen) mit einem Holzlöffel gründlich verrühren, nicht schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Die gemahlene Walnuskerne mit dem Mehl vermischen und unter das Eiweiß rühren.

Jetzt auch den Likör in die Masse rühren und nach und nach die abgekühlte, flüssige Butter.

Dabei immer nur kleine Mengen zufügen und unterrühren.

Erst wenn alles aufgenommen wurde, die nächste Portion zufügen.

Die Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen, aber nur zu zwei Drittel füllen.

Bei 190° Heißluft 10 – 15 Minuten backen, bis sie goldbraun geworden sind.

Noch warm aus den Förmchen lösen.

Sind sie zum Auslösen aus Versehen zu sehr abgekühlt, nochmal kurz im Ofen erwärmen.