

# Walnusstörtchen

ca. 15 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

140 g gesiebtes glattes Mehl  
100 g weiche Butter  
70 g Staubzucker  
100 g gemahlene Walnüsse  
2 EL Milch

### Füllung:

100 ml Wasser  
30 g Zucker  
100 g gemahlene Walnüsse  
30 g Butter  
1 KL Zimt

### Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack

### Zum Verzieren:

15 gezuckerte Walnusshälften

## 1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (5 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Füllung:

Für die Füllung Wasser mit Zucker aufkochen. Nüsse, Butter und Zimt einrühren. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die erkalteten Scheiben mit der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken. 1 Std. kalt stellen.



③ Zum Glasieren & Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Törtchen in Glasur tunken. Kurz vor dem Erstarren der Glasur mit einer Nusschälte verzieren.

