



# Weißer Walnussküchlein mit rosa Pfeffer



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 421 kcal/ 1763 kJ  
Eiweiß: 6,6 g Fett: 26,7 g  
Kohlenhydrate: 39 g

## Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + 25 Minuten  
Backzeit  
Nährwertangaben pro  
Stück:

## Zubereitung:

1. Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unter arbeiten.
2. Nüsse fein hacken, Karotten schälen und fein reiben. Anschließend Nüsse und Karotten mit der Butter-Ei-Mischung verrühren. In die schaumige Masse Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker unterheben.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Backförmchen spritzen. Küchlein etwa 25 Minuten bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) backen. Anschließend auskühlen lassen.
4. Für den Überzug die weiße Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen und die Törtchen mit der flüssigen Schokolade überziehen. Rote Pfefferkörner leicht zerstoßen und nach Belieben über die Küchlein streuen. Bevor der Guss trocknet, jedes Küchlein mit einer Walnusshälfte verzieren und die Schokolade trocknen lassen.

## Zutaten für 15 Portionen :

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
4 Eier (M)  
200 g kalifornische Walnüsse  
200 g Karotten  
300 g Mehl (gesiebt)  
1 Päckchen Backpulver (gesiebt)  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zum Verzieren

125 g weiße Schokolade  
8 EL rosa Pfeffer  
Walnusshälften