Weiße Walnussküchlein mit rosa Pfeffer

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten + 25 Minuten BackzeitNährwertangaben pro Stück:

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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