



Erdbeer-Törtchen mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 496 kcal/ 2077 kJ	Fett: 45 g
Eiweiß: 8 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 11 g
Kohlenhydrate: 15 g	ungesättigte Fettsäuren: 31 g

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Vier Törtchenbackformen (Durchmesser je 10 cm) einfetten. Walnüsse, Butter, Ahornsirup und braunen Zucker in der Küchenmaschine krümelig hacken. Die Mischung gleichmäßig auf die Törtchenformen verteilen und fest in die Förmchen drücken. Anschließend etwa 13 bis 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und dann die Törtchenböden aus den Backformen nehmen.

2. In einer Schüssel die geputzten und gewürfelten Erdbeeren mit dem Grand Marnier mischen und dann gleichmäßig auf den 4 Böden verteilen. Anschließend die Schlagsahne mit einer Tülle auf die vier Törtchen spritzen oder mit einem Löffel verteilen. Dann die vier großen Erdbeeren putzen, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Törtchen mit den Erdbeerscheiben dekorieren und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

200 g kalifornische Walnüsse
2 EL Butter
1 EL Ahornsirup
1 EL brauner Zucker
140 g Erdbeeren
2 EL Grand Marnier*
120 g Schlagsahne, aufgeschlagen

für die Dekoration:

4 große Erdbeeren
*kann je nach Hersteller Gluten enthalten