

## Nuss-Törtchen mit Johannisbeeren

### Für vier Portionen

|                             |                              |                       |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 150 g Mehl                  | 0,5 TL Backpulver            | 75 g Zucker           |
| 60 g Butter, zimmerwarm     | 1 Ei (Gr. M)                 | 100 g Nussmischung    |
| 200 g Johannisbeerkonfitüre | 100 g Johannisbeeren, frisch | 1 Orange, unbehandelt |
| 1 EL Vanillezucker          | 200 ml Sahne                 | 50 g Puderzucker      |
| 0,5 Bund Minze              | Salz                         |                       |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz, dem Zucker, der Butter und dem Ei in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Die Nüsse in einer Küchenmaschine grob mahlen und mit der Johannisbeerkonfitüre und den frischen Johannisbeeren mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen und vier Tartelette-Formen damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen und die Johannisbeer-Nuss-Mischung darauf verteilen. Im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Schale der Orange fein abreiben und die Orangenschale anschließend mit dem Vanillezucker vermischen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Sobald die Sahne halbsteif ist, den Puderzucker einrieseln lassen. Abschließend die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen sowie klein hacken und gemeinsam mit dem Orangenschalenabrieb und dem Vanillezucker unter die Sahne mischen. Die fertig gebackenen Nusstörtchen aus den Formen lösen, auf Tellern anrichten und mit der Minz-Sahne servieren.

Horst Lichter am 04. August 2012