

Erdbeertorte mit Broeselboden

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Keks
Erdnuss
Schokolade
Walnuss
Usa

300 g Mehl
;Salz
1 1/2 ts Backpulver
1 Ei (L)
150 g Walnusskerne
200 g Butter; weich
75 g Erdnussbutter; weich
2 Vanilleschoten: Mark
175 g Rohrzucker
175 g Schokoladentropfen (I)*
150 g Erdnüsse, geröstet, ge-
--salzen
50 g Krokant
75 g Schokoladentropfen (II)*

* QUELLE

-essen & trinken 11/96

-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Das Ei verquirlen. Die Walnüsse grob hacken. Butter, Erdnussbutter und Vanillemark in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührers 8 Minuten schaumig schlagen. Zucker dazugeben und weitere 4 Minuten schlagen; dabei zum Schluss das Ei nach und nach unterschlagen. Die Mehlmischung unterrühren. Schokotropfen (I), Erdnüsse und Walnüsse mit einem Holzlöffel gleichmäßig unter den Teig rühren. Backbleche mit Backpapier belegen. Mit Hilfe eines Ausstechrings (4,5 cm Durchmesser) ca. 1 cm hohe, glatte Teighäufchen auf die Bleche setzen. Dafür einen angefeuchteten Teelöffel zu Hilfe nehmen und jeweils 5 cm Abstand halten. Restliche Schokotropfen mit dem Krokant darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten jeweils 12-14 Minuten bei 170°C backen. Nach dem Backen noch kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf Kuchengittern auskühlen lassen.

*, **: Es reichen 125 g Schokotropfen im Teig aus, zum Aufstreuen genügt auch nur Krokant.