

Adventstörtchen

vorgestellt von Jan Patrick Behmer

ZUTATEN

Für den Rührteigboden:

100g Butter (Zimmertemperatur)

50g Zucker

2 Eier

100g Mehl

20g Semmelbrösel

6g Backpulver

8g Vanillezucker

4g Lebkuchengewürz

Für den Nusskaramell:

200g Zucker

20g Wasser

150g Butter

20g Milch

300g gemischte ganze Nüsse

(Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse, Cashewkerne)

Für das Vanille-Frischkäse Topping:

50g Butter (Zimmertemperatur)

50g Puderzucker

8g Vanillezucker

1 Prise Zimt

125g Frischkäse Doppelrahm

Für die Dekoration:

1 Sternfrucht

Je 1 Cashewkern



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Butter, Zucker und Eier luftig aufschlagen. Mehl, Semmelbrösel, Backpulver, Vanillezucker und Lebkuchengewürz vermischen und vorsichtig unterheben.

Auf ein Backblech mit Backpapier 8 runde Backringe (8cm Durchmesser) legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche braun ist.

Für den Nusskaramell Zucker und Wasser in einen Topf geben und karamellisieren. Dann Butter und Milch zugeben. Alles glatt rühren. Die gemischten Nüsse in den Ringen verteilen und den Karamell darüber gießen und nochmals 15

Minuten im Backofen (200°C Ober-/Unterhitze) goldbraun backen.

Nach dem Backen mit flüssiger Butter abpinseln, damit die Nüsse schön glänzen.

Für das Vanille-Frischkäse Topping Butter luftig aufschlagen, dann Puderzucker, Vanilleextrakt und Zimt dazugeben. Abschließend den Frischkäse untermischen und kurz aufschlagen. ACHTUNG: Nicht überschlagen!

Solange die Böden noch warm sind, mit einem dünnen Messer an der Innenseite der Backringe den Kuchen lösen und auskühlen lassen. Erst wenn der Karamell kalt und stabil ist, die Ringe abnehmen.

Mit einem Spritzbeutel das Vanille-Frischkäse Topping dekorativ aufdressieren und mit einer Scheibe Sternfrucht und einem Cashewkern dekorieren