

Resteverwertung: Walnussküchlein

Von der Crème Brûlée sind Eiweiße übrig – natürlich machen wir auch daraus noch was: Miniküchlein, die man auf einen Happs verspeisen kann und die perfekt zum Dessert passen.



Zutaten für 12 kleine Muffin- oder Pralinenförmchen:

- 125 g Butter
- 4-5 Eiweiße
- 125 g Zucker
- 50 g geriebene Walnüsse
- 40 g Mehl
- 1 EL Zitronenlikör
- abgeriebene Zitronenschale
- Butter für die Förmchen

Zubereitung:

- Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, bis sie nach Haselnuss duftet, dann den Topf rechtzeitig beiseitestellen, damit der Topfboden abkühlt.
- Zucker und Eiweiße mit einem Holzlöffel verrühren, nicht schaumig schlagen! So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Walnüsse mit Mehl mischen und unter das Eiweiß rühren. Jetzt auch Likör und Zitronenschale einarbeiten.
- Schließlich langsam die Butter zufügen, dabei ständig rühren und langsam gießen, damit sich beides gut verbindet.
- Inzwischen die Förmchen sehr sorgfältig mit Butter auspinseln, die Masse gleichmäßig darin verteilen – die darf die Förmchen nur zu zwei Dritteln füllen.
- Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Törtchen aufgegangen und goldbraun geworden sind. Unbedingt noch warm aus den Förmchen lösen!

Tipp: Silikonförmchen sind hier besonders praktisch, aus denen sich die Küchlein leicht lösen.

Getränk: Ein Gläschen süßer Wein, mit dem man sich die Sonne ins Herz schlürfen kann – eine Riesling Auslese von der Mosel, der Nahe oder aus dem Rheingau.