

## Nussige Schokotortelets für ca. 2 Tortelets



**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten



**Backzeit:** ca. 10-15 Minuten

### Zutaten für den Teig:

100g Mehl, 1 EL Kakao,  
40g Zucker, 60g Butter,  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Füllung:

50g grob gehackte Nüsse nach Wahl,  
50ml Sahne,  
50g gehackte Schokolade,  
etwas Johannisbeergelee

### Zubereitung Teig:

Das Mehl mit dem Kakao, dem Zucker, der Butter und dem Salz vermischen. Es soll ein leicht bröseliger Teig entstehen. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben. Die Förmchen fetten und mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig aufteilen und in die Förmchen drücken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

### Backzeit:

Bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 10-15 Min. backen.  
Die gebackenen Tortelets etwas in den Förmchen auskühlen lassen und stürzen.

### Zubereitung Füllung:

Für die Füllung die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Tortelets mit Johannisbeergelee bestreichen. Nun die Sahne erhitzen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Diese Masse auf die Tortelets verteilen und die gehackten Nüsse darauf geben.

**Unser Produkt-Tipp:** Tortelett Backformen  
2er Set  
Art.-Nr. 402089

