

Rezept

Puchheimer Törtchen

Ein Rezept von Puchheimer Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE NUGATFÜLLUNG:

24 Rosinen

3 EL Rum

24 ganze Haselnüsse

350 g Nussnugat

1 Zweig Rosmarin

FÜR DEN KAREMELL:

25 g Sahne

10 g Honig

60 g Zucker

20 g Butter

FÜR DIE GANACHE:

200 g Zartbitterkuvertüre

100 g Sahne

30 g Butter

AUßERDEM:

1 Ausstecher (0 cm Ø)

12 Papier- oder Silikonförmchen zum Blindbacken

1 Einwegspritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und kühlen. Für die Füllung die Rosinen mit Rum bedecken und über Nacht einweichen. Die Nüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett ca. 5 Min. rösten, dann beiseitestellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Silikonförmchen legen. Überstehenden Teig abschneiden. Die Teigkreise mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann ein zweites Silikonförmchen daraufgeben. Im Ofen (Mitte) 7 - 10 Min. backen. Die Törtchen auskühlen lassen. Die Silikonförmchen abziehen und die Törtchen herauslösen.
3. Nugat in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. In jedes Törtchen je 2 Haselnüsse und Rumrosinen legen. 100 g Nugat beiseitestellen. Törtchen mit übrigem Nugat füllen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln fein hacken und über den Nugat streuen. Die Törtchen kalt stellen.

4. Sahne und Honig erwärmen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen lassen. Butter unterrühren und mit Sahne ab löschen (Vorsicht heiß!) und unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Den Karamell beiseitestellen und abkühlen lassen, dann auf den Törtchen verteilen.
-
5. Die Kuvertüre fein hacken. Sahne und Butter aufkochen, die Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Die Ganache auf die Törtchen geben und abkühlen lassen. Beseitegestelltes Nugat mit einem Spritzbeutel in Tupfen auf die Törtchen spritzen.