CARAMEL NUSS-TÖRTLI MIT STREUSEL

Felchlin Fabrikladen

Felchlin
SWITZERLAND

CARAMEL NUSS-TÖRTLI MIT STREUSEL

1 Bilster Felchlin Pâtisse-Schalen, Ø 90 mm, à 11 Stück

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 8–15 Minuten

BUTTER-STREUSEL

80 g	Butter
95 g	Zucker
20 g	Mandeln gemahlen
95 g	Mehl

Zubereitung Butter-Streusel-Teig

Butter und Zucker im Rührwerk crèmig weiss aufschlagen. Gemahlene Mandeln und Mehl vermengen und vorsichtig mit dem Buttermix zu einem Teig kneten, kaltstellen. Kalter Teig von Hand grob zerbröseln, auseinanderlegen und im Kühlschrank beiseitestellen.

CARAMEL NUSSFÜLLUNG

11	Felchlin Pâtisse-Schalen, Ø 90 mm (Art. HD47C)
200 g	Baumnüsse, gehackt
400 g	Felchlin Caramel brûlé fleur de sel (Art. TM01C)

Zubereitung Törtli

Baumnüsse in die Felchlin Pâtisse-Schalen verteilen und mit Felchlin Caramel brûlé auffüllen. Mit dem kalten Butter-Streusel grosszügig belegen.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 10 bis 15 Minuten.

CARAMEL NUSS-TÖRTLI MINI

1 Bilster Felchlin Friandise mini neutral, Ø 38 mm, à 54 Stück

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 8 Minuten

54	Felchlin Friandise mini neutral, Ø 38 mm (Art. HD81C)
110 g	Baumnüsse, gehackt
110 g	Felchlin Caramel brûlé fleur de sel (Art. TM01C)

Zubereitung Butter-Streusel-Teig

Baumnüsse, gehackt und Felchlin Caramel brûlé fleur de sel zusammen mischen.
Ca. ⅔ pro Friandise füllen und auf dem Blech in den Ofen.

Backen bei Umluft 140°C ca. 8 Minuten.

TIPP!

Kann auch mit Nüssen nach Wahl zubereitet werden.

Felchlin Fabrikladen
Gotthardstrasse 11 – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 - 16:00 Uhr