Det søte liv...

Nüssli

Ingredienser



50 g valnøtter
175 g hvetemel
30 g sukker
75 g smør
1 eggeplomme
2 ss crème fraîche

Pynt:
100 g melkesjokolade
60 hele valnøttkjerner (se tips)

Fremgangsmåte

Mal valnøttene. Bland med hvetemel og sukker. Tilsett smeltet smør, eggeplomme og crème fraîche. Bland sammen deigen. Sett deigen kjølig en liten stund.

Kjevle ut deigen (se tips) og skjær ut firkanter (ca 4x4 cm) med en bakkelsspore. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 12 min, til kakene er lett gyldne i kantene. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Pynt hver kake med en liten klatt smeltet melkesjokolade og en valnøttkjerne. Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Oppbevar kakene kjølig i tettsluttet kakeboks.

Tips

Bruk litt ekstra mel til utbakingen slik at deigen ikke setter seg fast til bordet. Et godt tips er å bruke en kjevlematte i plast (f.eks. fra Tupperware).

Hele valnøttkjerner er ikke lette å finne i de vanlige boksene med valnøtter som fås kjøpt i matvarebutikkene. Kjøper du valnøtter i løsvekt (dette fås blant annet tak i hos mange innvandrerbutikker) er det mye lettere å finne dem. Det går selvsagt like fint å pynte kakene med mindre valnøttbiter dersom du ikke får tak i de hele kjernene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nussli