



NUSSECKEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #38



- ANZEIGE -

Nussecken sind ein Klassiker zur Adventszeit. Die Plätzchen aus Mürbteig und verschiedenen Nussorten sind bis zu 4 Wochen haltbar und werden dabei nur noch saftiger.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

MÜRBTIEG

Verknete alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig. Forme ihn zu einer Kugel, drücke sie flach und lasse den Teig abgedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

NUSSMASSE

Gib die Butter mit dem Wasser, braunen Zucker und der Tonka-Paste in einen Topf und lasse die Zutaten aufkochen. Mahle die Walnuskerne fein und rühre dann die Nüsse und Mandeln in die Masse ein und nimm sie vom Herd.

NUSSECKEN FORMEN

Nimm den Mürbteig aus dem Kühlschrank, knete ihn kurz durch und rolle ihn auf Backblech-Größe aus. Setze ihn dann auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und stelle einen Backrahmen außen herum. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein und bestreibe ihn mit der Aprikosenmarmelade. Verteile die leicht abgekühlte Nussmasse darüber und streiche sie glatt. Backe die Nussecken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm sie dann aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen.

FERTIGSTELLEN UND DEKORATION

Hacke die Kuvertüre fein. Erwärme zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel der Kuvertüre ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. So hat die Kuvertüre die optimale Weiterverarbeitungstemperatur.

Entferne den Backrahmen, schneide die Nussplatte zunächst in Quadrate und dann in Dreiecke. Überziehe die Nussecken mit Kuvertüre, indem du sie in die flüssige Kuvertüre tauchst oder sie mit der Kuvertüre übergießt.

MÜRBTIEG:

- 125 g** Butter (kalt)
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Dinkelmehl
- 1 TL** Backpulver
- 1** Ei

NUSSMASSE:

- 200 g** Butter
- 50 g** Wasser
- 150 g** brauner Zucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 300 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** Walnuskerne
- 100 g** Mandeln (gehackt)

ZUM BESTREICHEN:

- 50 g** Aprikosenmarmelade

ZUM ÜBERZIEHEN:

- 300 g** Zartbitterkuvertüre
- 2 TL** Kokosöl
- 50 g** Mandeln (gehackt)



NUSSECKEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #38

Dekoriere die Nussecken nach Belieben mit gehackten Nüssen. Lasse die Kuvertüre fest werden und serviere die Nussecken. Luftdicht verpackt sind sie etwa 4 Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!