

# MANDEL-PISTAZIEN-ECKEN / NUSSECKEN



Mein Nussecken-Rezept gehört zu den ersten Rezepten, die ich hochgeladen habe. Heute zeige ich euch eine Mandel-Pistazien-Variante dieses Rezepts. Passend zur Weihnachtszeit könnt ihr die Nussecken auch etwas kleiner schneiden und mit auf den Plätzchenteller legen.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

## MÜRBEITEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine mit Flachrührer oder Knethaken zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für 15 Minuten in den Kühlschrank.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

## NUSSBELAG

Zerkleinere die Mandeln, Pistazien und Feigen sehr fein. Lasse die Butter mit dem Wasser, Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf oder einer großen Pfanne aufkochen. Rühre die Kokosraspeln, das Mandelmehl und die zerkleinerten Zutaten ein. Ziehe die Masse vom Herd herunter.

## NUSSECKEN BACKEN

Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und ziehe den Backrahmen auf 30x35 cm Größe aus. Rolle den Mürbeteig darin flach aus. Stich ihn mit einer Gabel mehrmals ein und bestreibe ihn mit der Feigenmarmelade und anschließend mit dem Nussbelag, streiche diesen mit einer tiefen Winkelplatte glatt.

Backe die Platte im vorheizten Ofen für 30 Minuten. Lasse die Platte lauwarm abkühlen, schneide sie dann in 20 Quadrate und halbiere diese diagonal zu Dreiecken.

## DEKORIEREN

Zerhacke die Kuvertüre und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. So wird sie auf etwa 30°C heruntergekühlt und sie bekommt nach dem Abkühlen keinen Grauschleier. Tauche die Dreiecke mit den langen Seiten in die Kuvertüre oder streiche sie mit einem Pinsel auf die Platte. Streue dann die gehackten Pistazien in die noch weiche Kuvertüre und lasse die Nussecken abkühlen.

Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen,

## MÜRBEITEIG:

- 250 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 50 g** Mandelmehl
- 125 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 2 Tropfen** Bittermandelöl

## NUSSBELAG:

- 200 g** Mandeln (gemahlen)
- 50 g** Pistazien
- 50 g** Feigen (getrocknet)
- 200 g** Butter
- 50 g** Wasser
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Kokosraspeln
- 30 g** Mandelmehl

## ZUM BESTREICHEN:

- 150 g** Feigenmarmelade

## ZUM DEKORIEREN:

- 225 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 TL** Kokosfett (zum Weichkneten)
-

## MANDEL-PISTAZIEN-ECKEN / NUSSECKEN



eure Sallys!



**20 g** Pistazien (gehackt)