

NUSSECKEN



Diese Nussecken habe ich schon immer als Kind gebacken. Für mich ist das Rezept, welches ich von meiner Nachbarin habe, eine tolle Erinnerung an meine Kindheit. Die Nussecken bestehen aus Haselnüssen und Kokosraspeln. Nach Belieben können aber auch andere Nüsse oder z.B. auch Pistazien verwendet werden. Kleingeschnitten passen sie auch perfekt auf einen Plätzchenteller. Aber auch sonst unter dem Jahr schmecken sie super lecker.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

TEIG

Verknete alle Zutaten schnell zu einem festen Teig. Drücke diesen auf einen Teller und stelle ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.

NUSSBELAG

Koche die Butter gemeinsam mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Wasser einmal kurz in einem Topf auf, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Gib nun die Haselnüsse und die Kokosraspeln hinzu und rühre sie ein. Nimm die Masse vom Herd und lasse sie kurz etwas abkühlen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

NUSSECKEN BACKEN

Rolle den Teig im Backrahmen flach aus. Stich ihn mit einer Gabel mehrmals ein und bestreiche ihn mit der Aprikosenmarmelade. Verteile darauf die Nussmasse und streiche sie ebenfalls glatt. Backe die Nusseckenplatte im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten. Sie sollte goldbraun sein. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Entferne den Backrahmen mit einem Backformmesser und schneide die Platte nach Belieben in 24 große Nussecken oder auch in kleinere Dreiecke - so passen sie perfekt auf einen Plätzchenteller.

NUSSECKEN FERTIGSTELLEN

Hacke die Kuvertüre fein 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. Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 125 g** Butter
- 2** Eier
- 100 g** Zucker

NUSSBELAG:

- 200 g** Butter
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 70 g** Wasser
- 200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 200 g** Kokosraspeln

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 150 g** Aprikosenmarmelade
- 200 g** Zartbitterkuvertüre