

Nussecken

nach einem Rezept von Guido Horn



Zutaten: für ein Blech

... für den Teig:

300 gr. Weizenmehl

100 gr. Zucker

1 TL. Backpulver

2 TL. Vanillinzucker

130 gr. Butter weiche

2 St. Eier

1 Prise Salz

... für den Belag:

7 EL. Aprikosenmarmelade

200 gr. Butter

200 gr. Zucker

3 TL. Vanillezucker

4 EL Wasser

200 gr. Haselnüsse gehackt

200 gr. Mandeln gehackt

... für die Schokoglasur:

200 gr. Kuchenglasur dunkel

100 gr. Kuvertüre

Zubereitung:

für den Belag da dieser Auskühlen sollte:

Butter, Zucker, Vanillezucker, mit Wasser aufkochen. geröstete Mandeln und geröstete Nüsse zugeben und auf kochen. Masse erkalten lassen

Teig: Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Auf ein Backpapier, in der Größe eines tiefen

Backblech, gleichmäßig ausrollen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die abgekühlte Nussmischung auf den Teig / Blech verstreichen.

Backen: Backofen auf 180°C vorheizen. Dann das Blech einschieben und ca. 20 - 25 min. goldbraun backen.

Glasur: Glasur und Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Vorsicht es darf kein Wasser oder andere Flüssigkeit in die Glasur gelangen.

Nach dem Backen, noch warm / heiß, die Ecken schneiden und auf ein Gitter absetzen. Die Nussecken nun mit der Glasur bestreichen oder eintauchen und auf ein Gitter nun erkalten lassen.

Tip: Vor den Belag kann statt Wasser auch Rum zu gegeben werden. Durch die Zugabe der Kuchenglasur bekommt diese einen schönen Glanz.

Historie:

Nov. 2023 erster Versuch

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/gebaeck:nussecken?rev=1726745684>

Last update: **19.09.2024 13:34**

