

Nussecken wie aus der Konditorei

Von Kuchenfee

Mein liebstes Dauergebäck ! Karamelig, Nussig, schokoladig – muss ich mehr sagen? Blechgröße: 20cm x 25cm

Du möchtest Nussecken wie aus der Konditorei zu Hause backen? Kein Problem! Mit diesem einfachen Rezept kannst Du köstliche Nussecken zaubern, die genauso lecker sind wie die aus der Bäckerei.

Für den Teig verwendest Du einen klassischen Mürbeteig, der eine wunderbar buttrige und knusprige Textur hat. Die Nussfüllung besteht aus einer Mischung aus gemahlenden Mandeln und Haselnüssen, die Du mit etwas Zucker und Zimt verfeinerst. Eine Schicht zartschmelzender Schokolade rundet das Ganze ab.

Beim Backen der Nussecken solltest Du Dir etwas Zeit nehmen, da der Teig und die Füllung etwas Ruhezeit benötigen. Doch das Warten lohnt sich! Die selbstgebackenen Nussecken sind ein echter Genuss und werden garantiert der Hit auf jeder Kaffeetafel sein.

Hinweise:

Es können auch gehackte Haselnüsse, Erdnüsse, Chashews oder sonstiges an Nüssen verwendet werden. Auch die Textur kann verändert werden, jedoch bevorzuge ich eine Mischung aus 1/4 gehobelten Mandeln & 3/4 gehackten Mandeln.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

130 g Butter

85 g Zucker

2 x Eigelb

200 g Mehl

1 Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

optional

RÖSTMASSE

300 g Mandeln

gehackt und/oder gehobelt

125 g Zucker

125 g Butter

50 g Honig

AUSSERDEM

100 g Aprikosenmarmelade

200 g Schokolade

Werkzeuge

Waage

Topf

Gummilippe

Zubereitung

- 01** Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- 02** Butter, Salz, Vanillinzucker & Zucker kurz cremig verrühren.
- 03** Ein Eigelb nach einander unter die Masse laufen lassen und unterarbeiten.
- 04** Mehl dazu geben und kurz zu einer Masse zusammen kneten.
- 05** Den Teig in Frischhaltefolie wickeln & für 30 Minuten kalt stellen.
- 06** Nach 30 Minuten Kühlung den Teig KURZ geschmeidig kneten & auf die Formgröße ausrollen. Nach Bedarf gerne die Arbeitsfläche bemehlen damit nichts klebt!
- 07** Den ausgerollten Teig für etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft anbacken.
- 08** Butter, Zucker & Honig bei mittlerer Hitze zum kochen bringen und für 2-3 Minuten blubbern lassen & danach den Herd ausschalten. Die gehackten Mandeln unterrühren.
- 09** Marmelade auf dem heißen Mürbeteig verteilen.
- 10** Die warme Röstmasse auf dem glasierten Mürbeteig verteilen & glatt streichen.
- 11** Im Backofen für weitere 10-20 Minuten backen bis alles goldig ist und blubbert.

Nach dem backen komplett auskühlen lassen & in Dreiecke schneiden. Schokolade schmelzen & die Schnittkanten in Schokolade tunken.