

Nussecken – weich und kernig



Zubereitung: 50 min

Backzeit: 25 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 15 min

Zutaten für ein Blech:

Für den Mürbteig:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier (Kl. M)

150 g Butter, kalte

1 Prise Salz

Für die Nussmasse:

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

120 g Butter

4 EL Wasser

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g ganze Haselnüsse

Außerdem:

5 EL Aprikosenkonfitüre

200 g Zartbitterkuvertüre

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Knethaken

Wellholz

Zubereitung:

Für die Nussecken muss zuerst der Mürbteig hergestellt werden. Dafür aus den oben genannten Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts einen glatten Teig kneten. Dabei ist wichtig, dass ihr in Stücke geschnittene kalte Butter verwendet. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 min in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit kann alles Weitere vorbereitet werden. Für die Nussmasse die ganzen Haselnüsse mit einem scharfen Messer grob zerkleinern. Den Zucker, Vanillezucker, die Butter und das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die gemahlene und gehackte Nüsse dazugeben. Alles sorgfältig umrühren und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den kalten Mürbteig nun auf dem Backblech gleichmäßig auswellen. Wer kein Wellholz besitzt, kann den Teig auch einfach mit den Händen in die Form drücken. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Teig stechen. Die Aprikosenkonfitüre darauf streichen. Die Nussmasse darauf geben und glatt streichen. Bei mittlerer Schiene werden die Nussecken nun etwa 25 bis 30 min lang gebacken.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Wenn sie noch leicht warm sind in gleich große Quadrate schneiden und danach die Quadrate in Dreiecke schneiden.

Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Ecken der Dreiecke hinein tauchen oder mit einem Pinsel einstreichen.

Die Schokolade trocknen lassen und schon sind sie bereit um verascht zu werden. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥