

Nussecken



Zutaten (24 Stück):

Teig:

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 130 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Sanella

Belag:

- 7 EL Aprikosenmarmelade
- 100 g Zucker
- 250g Butter
- 8 g Vanillezucker
- 4 EL Wasser
- 200 g Mandeln (gehackt)
- 200 g Haselnüsse (gehackt)

Verzierung:

- 200 g Kuvertüre (halbbitter)
- 10 g Butter
- 5 g Honig

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech fetten.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verarbeiten.

Den Boden des gefetteten Backblechs mit dem Teig auskleiden und die Teigoberfläche mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Dann in einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen, Zucker, Vanillezucker und das Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen.

Mandeln und Nüsse zugeben und sorgfältig vermischen. Die Nussmasse auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen, glattstreichen und in den vorgeheizten Backofen geben. Dort etwa 30 Minuten backen bis Oberfläche knusprig ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Das Gebäck aus dem Ofen holen, lauwarm abkühlen lassen und dann in die charakteristischen Ecken schneiden.

Sobald die Nussecken komplett abgekühlt und fest geworden sind, können sie mit Schokolade verziert werden.

Hierzu die Zartbitterkuvertüre grob hacken über einem Wasserbad schmelzen. Butter sowie Honig zufügen und unterrühren. Die Schokolademasse in ein kleines, hohes Gefäß umfüllen.

Die Nussecken einzeln mit Ecken in die Schokolade tunken und auf einen Gitterrost oder Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen.

Tipp:

Die Nussecken am besten mindestens einen Tag durchziehen lassen, dann sind sie noch saftiger und aromatischer.

Nährwertangaben: 371 kcal p.P , 28 g KH p.P.