

Rezept

Saftige Nussecken

Ein Rezept von Saftige Nussecken, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

150 g weiche Butter	75 g Zucker
Salz	1 Eigelb
225 g Mehl (Type 405)	1/2 TL Backpulver (4 g)
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	

FÜR DIE NUSSMASSE:

200 g Zucker	50 g Honig
140 g Sahne	90 g Butter
500 g gemahlene Haselnüsse	

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	150 g Zartbitterkuvertüre
15 g Pflanzenfett (z.B. Kokosfett)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 24 x 32 cm ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit auslegen. Der Teig füllt nicht das ganze Blech aus, die Teigränder deswegen nach Belieben mit einem doppelt gefaltetem Streifen Alufolie begrenzen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Für die Nussmasse Zucker, Honig, Sahne und Butter erhitzen, bis die Masse in Fäden vom Kochlöffel läuft (dann hat sie eine Temperatur von 112°). Die Zuckermasse vom Herd nehmen, mit den Nüssen mischen und noch warm auf dem Mürbeteig verteilen. Die Nussplatte im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.
4. Die Nussplatte auf dem Blech abkühlen lassen. Dann zuerst in ca. 6 cm breite Streifen und diagonal dazu im Abstand von ca. 6 cm weitere Streifen schneiden, sodass Rautenstücke entstehen.

5. Die Kuvertüre hacken und mit dem Fett in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Nussecken mit einer oder zwei Spitzen in die Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. Gut verpackt in einer Dose, halten sich die Nussecken mindestens 2 Wochen.