Rezept

Glutenfreie Nussecken

Ein Rezept von Glutenfreie Nussecken, am 12.06.2025

Zutaten

Für den Teig

- **300 g** glutenfreies Mehl, hell
- **130 g** Zucker
- **2** Eier (Größe M)
- **1 TL** Backpulver
- **2 Päckchen** Vanillezucker
- **130 g** kalte Butter

Für den Belag

- **4 EL** Aprikosenkonfitüre
- **200 g** Zucker
- **200 g** gemahlene Haselnüsse
- **200 g** Butter
- **2 Päckchen** Vanillezucker
- **200 g** gehackte Haselnüsse

Für die Glasur

- **150 g** Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Backpulver, dem Zucker, Vanillezucker, Eiern und Butter in Flöckchen einen Mürbeteig herstellen. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Ofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auf Blechgröße ausrollen.

3. Für den Belag Teig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 4 EL Wasser in einem Topf erhitzen und einmal aufkochen lassen. Gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren und die Nussmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4. Teigplatte im vorgeheizten Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen, dann herausnehmen. Teigplatte etwas abkühlen lassen, in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und diese nochmals diagonal teilen.

5. Für die Glasur die Kuvertüre nach Packungsangabe in einem heißen Wasserbad schmelzen und je zwei Ecken der Dreiecke darin eintauchen.