

Rezept

Kaffeegebäck Nussecken

Ein Rezept von Kaffeegebäck Nussecken, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl	50 g Speisestärke
Salz	1 gestrichener TL Backpulver
200 g Zucker	175 g weiche Butter
1 Ei	

FÜR DEN BELAG:

200 g Haselnusskerne	200 g Butter
180 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker
100 g gemahlene Haselnusskerne	100 g gemahlene Walnusskerne

AUSSERDEM:

100 g Himbeer-Fruchtaufstrich (fein passiert)	200 g Zartbitterkuvertüre
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig das Mehl mit Stärke, 1 Prise Salz, Backpulver und Zucker mischen. Die Butter und das verquirlte Ei dazugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und etwas flacher drücken, dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Für den Belag die ganzen Nüsse auf einem Blech im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, bis sie duften und sich die Häutchen lösen, dabei ab und zu am Blech rütteln. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Häutchen zwischen den Händen abreiben. Die Nüsse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerdrücken. Die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und 5 EL Wasser dazugeben und alles unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, alle Nüsse unterrühren und beiseitestellen.
3. Den Teig auf einen Bogen Backpapier geben, mit etwas Mehl bestäuben und in Blechgröße ausrollen. Samt Papier auf das Backblech ziehen und die Ränder gerade schneiden. Mit dem Himbeeraufstrich dünn bestreichen, die Nussmasse darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (unten) 25 - 30 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Bei Bedarf die Ränder gerade schneiden, dann die Teigplatte in 20 ca. 8 cm große Quadrate schneiden, diese jeweils diagonal halbieren. Die Nussecken lauwarm abkühlen lassen, samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Nussecken mit allen Rändern in die Schokolade tauchen, die Schokolade abstreifen und fest werden lassen.