

Rezept

Knusprige Nussecken

Ein Rezept von Knusprige Nussecken, am 03.08.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	100 g Zucker
Salz	1 Ei (M)
90 g kalte Butter	

Für den Belag:

100 g Walnusskerne	125 g Butter
125 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse	150 g Johannisbeergelee
100 g Zartbitterkuvertüre	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, 1 Prise Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Walnüsse fein hacken. In einem Topf Butter, Zucker, Vanillezucker und 3 EL Wasser aufkochen. Hasel- und Walnüsse unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mürbeteig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 24 × 32 cm ausrollen und auf das Blech legen. Teigränder mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie begrenzen.
4. Gelee durch ein Sieb streichen. Erst Gelee, dann Nussmasse auf den Teig streichen. Im Ofen (unten) in 25 - 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, die Ränder begradigen. Etwas abkühlen lassen. Noch warm in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Streifen in Quadrate, diese in Dreiecke schneiden. Abkühlen lassen.

5. Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Nussecken mithilfe eines Löffels mit Kuvertüre verzieren. Oder Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, und auf das Gebäck spritzen. Fest werden lassen.