

Rezept

Macadamia-Nussecken

Ein Rezept von Macadamia-Nussecken, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

1	Vanilleschote	130 g	Butter
120 g	brauner Zucker	2	Eier (M)
150 g	Buchweizenmehl	150 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Backpulver		

Für den Belag

160 g	gesalzene Macadamianusskerne	60 g	Haselnusskerne
200 g	Cashewkerne	180 g	Butter
100 g	brauner Zucker	2 EL	Honig
1 Pck.	Vanillezucker	3 EL	Aprikosenkonfitüre

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 29 g F, 4 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Butter, Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier dazu- geben und kurz unterrühren. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen, unter die Butter-Eier-Mischung rühren und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Für den Belag Nüsse und Kerne mit einem großen Messer oder in der Küchenmaschine mittelgrob hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zer- lassen, Zucker, Honig, Vanillezucker, Nüsse und Kerne dazugeben und erwärmen, bis eine klebrige Masse entsteht. In einem weiteren Topf die Aprikosenkonfitüre erwärmen. Den Backofen auf 170° vorheizen.
3. Den Teig mit leicht bemehlten Händen zu einer länglichen Rolle formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig direkt darauf zu einem 35 × 20 cm großen, etwa ½ cm dicken Rechteck ausrollen. Mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und darauf die Nussmasse verteilen. Das Ganze im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen.
4. Das Blech herausnehmen und alles auskühlen lassen. Dann in 7 × 7 cm große Quadrate schneiden und diese noch einmal diagonal teilen.