

Rezept

Nuss-Frucht-Ecken

Ein Rezept von Nuss-Frucht-Ecken, am 23.04.2024

Zutaten

110 g Margarine	2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker	130 g Zucker
1 TL Backpulver	300 g Mehl
Mehl zum Arbeiten	4 gehäufte EL Pflaumenmus
200 g Studentenfutter	200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Lebkuchengewürz (nach Belieben)	200 g Margarine
200 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Alle Teigzutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig kneten. Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen. Die Teigkrümel darauf verteilen und mit bemehlten Händen zu einem geschlossenen Teigboden festdrücken.
2. Das Pflaumenmus auf dem Teigboden verteilen. Studentenfutter mit dem Messer oder im Blitzhacker nicht zu fein hacken, mit den Haselnüssen und dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Margarine in einem hohen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zucker dazugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Nuss-Frucht-Mischung unterrühren.
3. Die Mischung auf dem Teig verstreichen. Das Blech in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Kuchen in 30 Quadrate schneiden und diese noch einmal diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen.