Rezept

Nussecken einfach selbst gemacht

Ein Rezept von Nussecken einfach selbst gemacht, am 06.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl (Type 405)
100 g	Zucker
1 M	Ei
125 g	Butter
1 Päckchen	Boubon-Vanillezucker
100 g	Mandelblättchen
100 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 45 % Kakaoanteil)
	Mehl zum Verarbeiten
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
90 g	Butter
125 g	Zucker
200 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Aprikosenkonfitüre
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche häufen. Zucker, Salz und Ei in eine Mulde in die Mitte geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Belag Butter, Zucker und Vanillezucker mit 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Haselnüsse und Mandeln unterrühren und etwas abkühlen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 24 x 32 cm ausrollen und auf das Blech legen. Die Teigränder mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie begrenzen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

4. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Teig damit bepinseln. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Die Platte im Ofen (unten) in 25-30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und die Ränder begradigen. Etwas abkühlen lassen, dann den noch warmen Kuchen in ca. 8 cm breite Streifen und diese zuerst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden. Auskühlen lassen.

5. Für die Glasur die Kuvertüre hacken. 75 g Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dann vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Spitzen der erkalteten Nussecken hineintauchen und auf einem Bogen Backpapier fest werden lassen.