

Rezept

# Nussecken mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Nussecken mit Johannisbeergelee, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

<b>300 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>150 g</b> Zucker	Salz
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> weiche Butter
Mehl zum Arbeiten und Bestäuben	Fett für das Backblech

### FÜR DEN BELAG:

<b>100 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> flüssiger Honig	<b>200 g</b> gehackte Haselnüsse
<b>200 g</b> gehackte Mandeln	<b>150 g</b> rotes Johannisbeergelee
<b>200 g</b> dunkle Schokoladenglasur	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 32 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Nach und nach den Zucker, 1 Prise Salz, Eier und Butter dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers gut durcharbeiten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. 60 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl aus - stäuben. Für den Belag Butter, Zucker, Honig und 4 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Nüsse und Mandeln untermischen, die Masse abkühlen lassen.
3. Den Teig auf dem bis in die Ecken ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Gelee erwärmen und auf den Teig streichen. Dann die Nussmasse darauf verteilen und leicht andrücken. Im Ofen (2. Schiene von unten) 15– 20 Min. backen.
4. Die Teigplatte 10 Min. abkühlen lassen, noch warm in 16 ca. 8 x 8 cm große Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden. Vollständig abkühlen lassen.
5. Die Glasur nach Packungsangabe im Wasserbad schmelzen. Die Kanten der Nussecken in die Glasur tauchen, leicht abstreifen. Auf Backpapier trocknen lassen.