

Rezept

# Pekannuss-Schnitten

Ein Rezept von Pekannuss-Schnitten, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
½ TL Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>200 g</b> Pekannusskerne
<b>100 g</b> Butter	<b>50 g</b> Honig
<b>100 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Hälfte des Blechs mit Backpapier belegen und darauf den Teig ausrollen. Aus Alufolie eine Kante formen und an den Teigrand auf das Backblech setzen.
2. Für das Nusskaramell die Pekannüsse grob hacken. In einem Topf Butter, Honig und Zucker verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn das Karamell hellbraun ist, die Nüsse unterrühren und das Karamell sofort auf dem Teig verteilen. Im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Direkt nach dem Backen mit einem scharfen Messer in 3 × 3 cm große Stücke schneiden.