

REZEPT FÜR NUSSECKEN



NUSSECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 32 Stück | 65 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 125 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Mehl

Für den Belag:

- 125 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g flüssiger Honig
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 150 g gehobelte Haselnüsse

Zur Verzierung:

- 200 g Zartbitterkuvertüre



3798

ZUBEREITUNG

244

Kcal

pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln. Mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 1 EL kaltes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in Blechgröße (30 x 40 cm) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen. Kühl stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Belag gewürfelte Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig aufkochen. Mandeln und Haselnüsse zufügen und 1 Minute mitkochen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf dem Teig verteilen. Nussecken im heißen Backofen 20-25 Minuten backen, bis die Nussmasse leicht bräunt. Herausnehmen, ca. 15 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann in Dreiecke schneiden und ganz auskühlen lassen

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nussecken mit den Ecken hinein tauchen und etwas abtropfen lassen. Auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.