

Nussecken

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Knetteig:

225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser
100 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

150 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Wasser
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
200 g gehobelte Haselnüsse
3 EL Aprikosenkonfitüre

Guss:

100 g Zartbitterschokolade

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.

3. Belag: Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Gemahlene und gehobelte Haselnüsse unterrühren. Die Masse etwa 10 Min. abkühlen lassen. Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Abb. 1). Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

4. Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost etwa 20 Min. erkalten lassen. Es dann in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen (Abb. 2).

5. Guss: Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in den Guss tauchen. Das Gebäck auf einen Kuchenrost oder Backpapier legen und den Guss fest werden lassen (Abb. 3).

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 15 g, Kh: 19 g, kJ: 905, kcal: 217

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen**



etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Anstatt die Ecken des Gebäcks in den Guss zu tauchen, das komplette Gebäck nach dem Schneiden mit der Schokolade besprenkeln.
- In einer gut schließenden Dose ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.
- Für kleinere Nussecken (etwa 140 Stück) das Gebäck erst in kleinere Quadrate (etwa 4 x 4 cm) schneiden, dann diagonal halbieren.
- Für Kokosecken können Sie die Haselnüsse durch 200 g Kokosraspel ersetzen.



Abb. 1



Abb. 2



macht Freude aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.



Abb. 3