

Nussecken

Die knusprigen Nussecken mit Schokolade sind einfach traumhaft lecker und unwiderstehlich gut. Mit diesem Rezept gelingt der Klassiker ganz einfach.

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie
Fett

Mürbeteig:

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

Nuss-Masse:

150 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Wasser
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
200 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse oder gehobelte Haselnüsse
3 EL Aprikosenkonfitüre

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade

Wie backe ich leckere Nussecken?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 Nuss-Masse zubereiten:

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



4 Die Nussecken in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 25 Min.

5 Die Nussecken auf dem Backblech auf einem Kuchenrost etwa 20 Min. erkalten lassen. Dann in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden und diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen.



6 Nussecken glasieren:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die beiden spitzen Ecken in die Glasur tauchen. Die Nussecken auf einen Kuchenrost oder Backpapier legen und die Glasur fest werden lassen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt die Ecken des Gebäcks in den Guss zu tauchen, die Nussecken ganz einfach 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 die Haselnüsse durch 200 g Kokosraspel ersetzt werden.

