

Nussecken

Material: Backrahmen mit den Maßen 25 cm x 30 cm

Zeitlicher Aufwand: Sehr aufwändig, lange Wartezeiten, Arbeitszeit ca. 3 Stunden exkl. Abkühlzeiten

Menge: Bei 7 cm x 7 cm großen Quadraten ca. 30 Stück

Schwierigkeitsgrad: Anspruchsvoll

Zutaten Knetteig

1 Ei (Gr. M)

230 g Weizenmehl

100 g Butter

1 TL Backpulver

100 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

Für den Belag

200 g Butter

150 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

100 g gehackte Mandeln

200 g gehackte Haselnüsse

150 g gehobelte Haselnüsse

2 TL Vanilleextrakt, 5 EL Wasser

90 g fein passierte Marmelade (klassisch wäre eine Aprikosenmarmelade; ich wähle jedoch eine rote Marmelade)

200 g Zartbitterschokolade /Zartbitterkuvertüre

2 TL Sonnenblumenöl



Zubereitung

1. Für den Knetteig, Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Vanilleextrakt, Butter und 2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken – so kühlt er schneller durch – und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Für den Belag Butter, Vanilleextrakt, 5 EL Wasser und Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen, die im Rezept vorgesehenen Nüsse und Mandeln hinzufügen und alles gut verrühren. Die Masse anschließend etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchkneten. Einen Backrahmen oder alternativ eine eckige Springform mit den Maßen 25 cm x 30 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.
4. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig in der Form dünn und gleichmäßig ausrollen. Das gelingt am einfachsten mit den Händen oder einer kleinen Teigrolle.
5. Die Marmelade nach Wahl leicht erwärmen und dünn auf dem Teig verstreichen. Anschließend die leicht abgekühlte Nussmasse in mehreren kleinen „Klecksen“ auf der Marmelade verteilen. So lässt sie sich anschließend viel einfacher und gleichmäßiger verstreichen. Mit einem großen Löffel vorsichtig verteilen und leicht andrücken.

6. Wichtig ist, die Nussmasse möglichst gleichmäßig dick aufzutragen, damit die Nussecken später gleichmäßig gebacken werden. Die Nussecken etwa 35 Minuten (Richtwert) backen, bis sie leicht gebräunt sind. Beim Abkühlen wird die Nussmasse noch etwas fester, sodass sich die Nussecken anschließend leichter schneiden lassen.
7. Die Nussecken vollständig auskühlen lassen. Zunächst in Quadrate und anschließend in Dreiecke schneiden. Wenn du beim Schneiden der ersten Nussecken merkst, dass sie noch sehr locker sind und auseinanderfallen, kannst du sie alternativ in Rechtecke schneiden, die sich besser greifen lassen.
8. Zartbitterschokolade oder Zartbitterkuvertüre schmelzen und 2 TL Sonnenblumenöl unterrühren. Die Nussecken jeweils mit zwei Ecken in die Schokolade tauchen. Da die Nussecken sehr locker sind, bevorzuge ich es, die Schokolade mit einem Löffel darüber laufen zu lassen – so bricht garantiert nichts ab. Anschließend die Schokolade fest werden lassen oder die Nussecken zum Aushärten kühl stellen.

Meine persönlichen Tipps:

Die Nussecken vor dem Schneiden **unbedingt vollständig und lange auskühlen lassen**. Ich bin dabei manchmal selbst sehr ungeduldig, weil es wirklich eine Weile dauert – aber es lohnt sich! Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich die Nussecken nicht sauber in Dreiecke schneiden lassen und auseinanderfallen.

Art und Menge der Nüsse solltest du möglichst nicht verändern. So lassen sich die Nussecken später besser schneiden und behalten ihre typische Konsistenz.

Und vor allem: **Mach dir mit den Nussecken keinen Stress!** Auch wenn nicht jede Ecke perfekt aussieht, schmecken sie trotzdem hervorragend – ganz egal, ob als Dreieck, Rechteck oder ohne Schokoladenüberzug.

Ich bin gespannt auf dein Ergebnis!

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥