



Nussecken

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 60 Portionen

Butter	325 g
Zucker	100 g
Vanilleextrakt	1 TL
Salz	
Dinkelmehl, Type 630	300 g
Backpulver	1 TL
Eier	1 St.
Wasser	50 ml
Brauner Zucker	150 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Haselnusskerne, gemahlen	300 g
Walnüsse, gemahlen	300 g
Mandeln, gehackt	150 g
Aprikosenkonfitüre	50 g
Kuvertüre, zartbitter	300 g
Kokosnussöl	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Mürbteig

Verknete 125 g Butter mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Mürbteig. Forme ihn zu einer Kugel, drücke sie flach und lasse den Teig abgedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

3. Nussmasse

Gib 200 g Butter mit dem Wasser, braunen Zucker und der Tonka-Paste in einen Topf und lasse die Zutaten aufkochen. Rühre dann die Nüsse und 100 g Mandeln ein und nimm die Masse vom Herd.

4. Nussecken formen

Nimm den Mürbteig aus dem Kühlschrank, knete ihn kurz durch und rolle ihn auf Backblech-Größe aus. Setze ihn dann auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und stelle einen Backrahmen außen herum. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein und bestreibe ihn mit der Aprikosenmarmelade. Verteile die leicht abgekühlte Nussmasse darüber und streiche sie glatt. Backe die Nussecken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm sie dann aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen.

5. Fertigstellen und Dekoration

Hacke die Kuvertüre fein. Erwärme zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel der Kuvertüre ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. So hat die

Kuvertüre die optimale Weiterverarbeitungstemperatur.

Entferne den Backrahmen, schneide die Nussplatte zunächst in Quadrate und dann in Dreiecke. Überziehe die Nussecken mit Kuvertüre, indem du sie in die flüssige Kuvertüre tauchst oder sie mit der Kuvertüre übergießt.

Dekoriere die Nussecken nach Belieben mit den übrigen gehackten Nüssen. Lasse die Kuvertüre fest werden und serviere die Nussecken. Luftdicht verpackt sind sie etwa 4 Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g