



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

30 dag	Mehl
1 TL	Backpulver
10 dag	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 EL	Rum (38 %)
2 Pkg.	Vanillezucker
30 dag	Butter
15 dag	Kristallzucker
3 EL	Wasser
15 dag	geriebene Nüsse
15 dag	gehackte Nüsse
2 EL	Marillenmarmelade
15 dag	Schokolade
8 dag	Kokosfett

Mein persönlicher Tipp

Die Nussecken können auch auf allen drei Kanten glasiert werden.:)

Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:

- Caecilia Geißegger:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Nussecken

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 30 dag Mehl, 1 gestrichener KL Backpulver, 10 dag Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 15 dag Butter, 1 Essl. Rum, zum Bestreichen: 2 EL Marillenmarmelade
- Das mit Backpulver vermischtete Mehl mit der Butter verbröseln, dann gesiebten Staubzucker, Vanillezucker und Salz sowie das Ei dazugeben.
- Teig zusammenkneten, auf einen Backtrennpapier zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20 x 30 cm) und mit Marillenmarmelade bestreichen.

Belag

- Zutaten: 15 dag Butter, 15 dag Kristallzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 EL Wasser oder Rum, 15 dag geriebene Nüsse, 15 dag gehackte Nüsse
- Für den Belag Zucker, Rum und Butter aufkochen und die geriebenen und gehackten Nüsse darunter rühren.
- Masse abkühlen lassen und auf den ausgerollten Teig gleichmäßig verteilen.
- Bei ca. 200 °C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backrohr goldbraun backen und etwas überkühlen lassen.

Nussecken formen und Glasieren

- Zutaten: 15 dag Schokolade, 8 dag Kokosfett
- Die ausgekühlte Masse in ca. 4x4 cm große Quadrate schneiden.
- Diese nochmals diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen.
- Für die Schokoladeglasur wird Schokolade und Kokosfett im Wasserbad erwärmt und glattgerührt.
- Die beiden spitzen Ecken der Dreiecke in die Schokoladeglasur tauchen und auf Butterpapier trocknen lassen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

