



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 vermischte 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.

