



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



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- o 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
- o Das mit Backpulver vermischte Mehl mit der Butter verbröseln, dann gesiebten Staubzucker, Vanillezucker und Salz sowie das Ei dazugeben.
- o Teig zusammenkneten, auf einen Backtrennpapier zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20 x 30 cm) und mit Marillenmarmelade bestreichen.

Belag

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

Nussecken formen und Glasieren

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

