



#### 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

- 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 vermischt 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 Schokoladeglazur wird Schokolade und Kokosfett im Wasserbad erwärmt und glattgerührt.
- Die beiden spitzen Ecken der Dreiecke in die Schokoladeglazur 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  
Landwirtschaftsraum für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

Ländliche  
Fortbildungsservice



SEMINAR  
BAUER  
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  
Landwirtschafts- und  
Ressourcenraum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

