

Nussecken

Zutaten für den Teig (für etwa 20 Stück):

- 130 g kalte Butter
- alternativ: Margarine
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Aprikosenmarmelade

Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben und zügig mit einer Maschine oder den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie oder Backpapier einschlagen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig gleichmäßig auf Blechgröße ausrollen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig vorsichtig auf das Nudelholz rollen, auf das Backblech legen und dort wieder entrollen. Die Ränder gegebenenfalls etwas begradigen.

Die Aprikosenmarmelade leicht erwärmen, damit sie streichfähiger wird. Den ausgerollten Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Zutaten für den Belag:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Tonkabohne
- 4 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 200 g gehackte Mandeln

Butter in einem Topf schmelzen. Dabei Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzufügen. Alles so lange erhitzen, bis sich der Zucker in der Masse aufgelöst hat. 1 Prise Salz dazugeben und etwas Tonkabohne in die Mischung reiben. Haselnüsse und Mandeln unterrühren und die Mischung kurz abkühlen lassen. Anschließend gleichmäßig auf der Marmeladenschicht verteilen.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad Umluft vorheizen. Die Ecken auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen, bis der Nussbelag goldbraun ist.

Weitere Zutaten:

- 150 g Zartbitterschokolade

Nach dem Backen die Kekse 30 Minuten abkühlen lassen. Je kälter die Ecken sind, desto besser lassen sie sich schneiden. Zunächst in rechteckige Stücke, anschließend diagonal in Dreiecke teilen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken in die geschmolzene Schokolade tauchen oder sie damit bestreichen. Auf Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen. Wer mag, kann auch die Hälfte der flachen Seiten in Schokolade tunken.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 08.11.2024
Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen