



Nussecken

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 22 Min.
Ergibt 12 Stück

Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 60 g Butter, in Stücken, kalt
- ½ Ei, verknüpft

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auswallen (siehe «Gewusst wie»). Backpapier auf das Blech ziehen.

Belag

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 Esslöffel Wasser
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Haselnüsse, grob gehackt

- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter geschmolzen ist. Pfanne von der Platte nehmen.
2. Nüsse darunterrühren, etwas abkühlen. Masse auf dem Teig ausstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Backen: ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, auskühlen. In 6 Quadrate von je ca. 8 cm schneiden. Quadrate diagonal halbieren. Je 2 Ecken in die Kuchenglasur tauchen, Nussecken auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 5 Tage.

Pro Stück: 24 g Fett, 4 g Eiweiss, 22 g Kohlenhydrate, 1327 kJ (317 kcal)



Gewusst wie: Teig zwischen Klarsichtfolie und Backpapier rechteckig (ca. 16×24 cm) ca. 5 mm dick auswallen, Klarsichtfolie ablösen.