

Feine Nussecken für die ganze Familie

Ein Backvorgang, viele glückliche Gesichter. Nur ein einziges Blech Nussecken versorgt nämlich eine ganze Partygesellschaft.

Dieses Rezept habe ich von Susanne Kiesewetter bekommen. Ihre Nussecken kaufte ich am Stand eines Fussballturniers. Sie waren so unglaublich lecker, dass ich unbedingt wissen musste, wie man sie zubereitet. An dieser Stelle ein grosses Merci, Susanne!

Die süssen Ecken eignen sich hervorragend, wenn man viele Gäste erwartet. Ein Blech versorgt gut 20 Leckermäuler und die Ecken mag fast jeder.

Teig

- 330 g Weissmehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 130 g Margarine oder Butter
- ¼ TL Salz

Nussbelag

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 2Pack Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 4 EL Wasser
- Die Hälfte einer Zitronenschale, gerieben
- 1 EL Zitronensaft

Zusätzlich

- 8 EL Aprikosenmarmelade, möglichst ohne Stücke
- 200 g schwarze Schokolade
- Wenig Butter

1. Alle Zutaten für den Teig kurz verkneten und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den ausgekühlten Teig auf einem Backpapier zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) auswallen.
3. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und gleichmässig auf dem Teig verteilen.
4. Die Butter für den Nussbelag schmelzen, die weiteren Zutaten für den Nussbelag beifügen und alles gut vermischen.
5. Die Masse etwas auskühlen lassen und anschliessend gleichmässig auf dem Teigquadrat verteilen.
6. Das Teig-Nuss-Quadrat im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen, bis die Nüsse eine goldbraune Farbe angenommen haben.
7. Masse leicht auskühlen lassen und direkt auf dem Blech in Quadrate schneiden. Diese nochmals diagonal in Dreiecke teilen.
8. Schokolade schmelzen (allenfalls wenig Butter oder Sonnenblumenöl zugeben, damit sie nicht zu zähflüssig ist), die Ecken darin tunken, danach auf einem Backpapier komplett auskühlen lassen.

Zubereitungsdauer: 1½ Stunden inkl. Backen