



Himmlische Nussecken

Zutaten:

- 300 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 1/2 Tl. Backpulver
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zutaten Nuss - Belag:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 El Weinbrand
- 400 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Butter
- 125 g Schlagobers (Sahne)
- 140 g brauner Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker

Marzipan reiben. Das geht am besten, wenn man zuvor für ca. eine halbe Stunde in den Tiefkühler legt. Butter im Topf zerlaufen lassen, Schlagobers dazu, Weinbrand und Marzipan dazugeben und gut verrühren. Zucker, Vanillezucker und Nüsse dazu geben, aufkochen lassen und dann auskühlen.

Aus dem Mehl, der Butter, dem Zucker und dem Backpulver einen Mürbteig herstellen. 1 Stunde rasten lassen. Auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. (der Teig ist etwas weicher als herkömmlicher Mürbteig)

Es sollte so wenig wie möglich Mehl auf der Oberfläche sein! Nuss-Belag gleichmäßig darauf verteilen und vorsichtig glattstreichen.



Im Rohr bei 175° (Ober-/ Unterhitze) ca. 20 - 30 Minuten backen. Lauwarm vorsichtig in beliebige Form schneiden.

Zum Verzieren:

- 200 g geschmolzene Schokolade

Geschmolzene Schokolade in einen Einwegspritzsack füllen und damit die Nussecken verzieren.

Wer Lust hat, kann auch die Teile in die Schokolade tauchen.

Gute Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.