

Hier und heute



Nussecken

Theresa Knipschids macht ihr Lieblingsgebäck: Nussecken. Mit einem knusprigen Mürbeteig und einer aromatischen Nussmasse aus gerösteten Nüssen und Aprikosenkonfitüre sind sie einfach unwiderstehlich.

Nussecken

von Theresa Knipschild, Menge für ein Backblech

Zutaten Mürbeteig

- 400 g Mehl (wahlweise 250 g Weizenmehl und 150 g Buchweizenmehl)
- 250 g kalte Butter, in kleinen Würfeln
- 150 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei

Zubereitung

Puderzucker, Butter und Salz in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche zügig mit den Händen verkneten. Ei zugeben und kurz verkneten. Danach Mehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, eher zusammendrücken. Den Teig flach zu einem Viereck drücken und in Frischhaltefolie mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Zutaten Nussmasse

- 400 g gemischte Nusskerne, z. B. Haselnuss, Mandeln, Paranuss
- 200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 200 g Butter oder Margarine
- 120 g brauner Zucker
- ¼ TL Zimt
- 3 Prisen Salz
- 150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Die ganzen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. So schmecken sie aromatischer. Dann die Nüsse grob hacken. Butter oder Margarine in einem Topf mit Zucker und Zimt auflösen und verrühren. Mit gehackten und gemahlene Nüssen vermischen und gründlich umrühren.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass er auf das Backblech passt. Einige Male mit einer Gabel einstechen. So entstehen beim Backen keine Blasen. Den Teig leicht mit Aprikosenkonfitüre bestreichen – das gibt den typischen Geschmack.

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nussmischung ebenfalls auf den Mürbeteig streichen. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, danach nochmal circa 10 Minuten auf unterer Schiene backen. Bevor die Nussecken geschnitten werden, sollen sie mindesten 30 Minuten abkühlen. Um die Nussecken mit Schokolade zu verzieren, muss man sie vollständig abkühlen.