

Nussecken

Zutaten für 60 Nussecken:

Boden:

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 225 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 1 Vanilleschote
- 1 Eigelb oder 1 kleines Ei

Belag:

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- ca. 2 EL Milch
- 200 g gemahlene Nüsse
- 200 g Mandeln gehobelt
- 1 abgeriebene Zitrone
- 1 abgeriebene Orange
- 5 EL Marmelade

Dekor:

- ca. 100 g Schokoglasur oder Kuvertüre

Zubereitung:

Boden:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Salz gut verkneten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 3 – 4 Minuten
- 2-Gang Maschine: 4 – 5 Minuten langsam
- NOVA: 4 – 5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Die restlichen Zutaten für den Boden nur kurz unterkneten und zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 1 – 2 Minuten
- 2-Gang Maschine: 1 – 2 Minuten langsam
- NOVA: 1 – 2 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten

Danach in Folie einpacken und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und mit einer Gabel einstechen.

Den Teig mit einem Backrahmen (z.B. 32 x 32 cm) ausstechen, damit später die Füllung nicht vom Mürbeteigboden läuft. Den überstehenden Teig entfernen. Den Boden etwa 7 Minuten leicht vorbacken und sofort mit Marmelade bestreichen.

**Belag:**

Für den Belag Butter, Zucker, Milch und Zitrusfrüchteabrieb miteinander aufkochen. Die Nüsse und Mandelblätter einrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Etwa 18 – 20 Minuten backen. Die Teigplatte noch im warmen Zustand in Quadrate und diese dann in Dreiecke schneiden.

Dekor:

Zum Schluss die Kanten des Gebäcks in flüssige Schokolade tauchen.