



# 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
- 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:

Butter und Zucker verkneten. Die restlichen Zutaten für den Boden nur kurz unterkneten und zu einem Mürbeteig verarbeiten, 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. 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 warmem Zustand in Quadrate und diese dann in Dreiecke schneiden. Danach die Kanten des Gebäcks in flüssige Schokolade tauchen.



Im Holzbackofen:

Bei 210° C einschießen.  
Backzeit: 18-20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 220° C,  
Unterhitze 140° C  
Backzeit: 18-20 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 180° C einschießen.  
Backzeit: 18-20 Minuten