

Hier und heute

Nussecken

Diese Nussecken von Marcel Seeger sind echtes Feingebäck nach Konditorenart. Unser Konditormeister zeigt, wie sie schön saftig gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Mürbeteig

- 125 g Butter, Raumtemperatur
- 60 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 300 g Mehl, Typ 550
- 3 g Backpulver

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verkneten, währenddessen das Ei hinzufügen. Mehl und Backpulver gründlich mischen und dann zur Buttermasse geben. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und diesen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und mit den Fingern ganz leicht am Blechrand nach oben drücken, so dass ein leichter Rand entsteht. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Nussecken-Masse

- 200 g gutgekühlte Marzipanrohmasse
- 20 ml Weinbrand, alternativ Traubensaft
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 125 g zerlassene Butter
- 100 g Crème fraîche
- 330 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 200 g dunkle Kuchenglasur, aufgelöst (zum Überziehen der Nussecken)

Zubereitung

Die gekühlte Marzipanrohmasse mit einer Kastenreibe reiben und mit Weinbrand, den Haselnüssen und der Prise Salz in einer Schüssel gut miteinander vermischen. In einem Topf die geschmolzene Butter mit der Crème fraîche, dem Zucker und dem Vanillemark verrühren und alles einmal aufkochen. Die aufgekochte Masse zu der Marzipanmasse geben und alles zu einer Nusseckenfüllung verbinden. Die fertige Füllung auf das Backblech mit dem Mürbeteig geben und gleichmäßig verteilen.

Die Nusseckenmasse im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen und dann auf eine gerade Arbeitsfläche schieben. Mit einem scharfen Messer zunächst in Quadrate von 10x10 Zentimetern schneiden und diese dann diagonal halbieren. Die so entstandenen Nussecken mit den

Hier und heute



beiden Enden in die aufgelöste Kuchenglasur eintauchen. Auf Backpapier legen, bis die Kuchenglasur fest geworden ist.