

Hier und heute

Nussecken

Nussecken sind Theresa Knipschids Lieblingsgebäck. Unsere Konditormeisterin verrät ihr persönliches Rezept. Sie röstet die Nüsse vor dem Backen, dadurch werden sie noch aromatischer. Außerdem mischt sie etwas Buchweizenmehl in den Teig.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für ein Backblech)

Zutaten für den 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. Das Ei zugeben und kurz untermischen. Danach das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Statt kneten – die Zutaten eher kurz zusammendrücken. Den Teig zu einem flachen Viereck formen und in Frischhaltefolie mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Zutaten für die 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 Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Das macht sie noch aromatischer. Anschließend etwas abkühlen lassen und dann grob hacken. Butter oder Margarine in einem Topf mit Zucker und Zimt zerlassen und alles gründlich verrühren. Die Nüsse gut untermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der passenden Größe ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Einige Male mit einer Gabel einstechen, damit beim Backen keine Blasen entstehen. Den Teig mit etwas Aprikosenkonfitüre dünn 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 ca. zehn Minuten auf unterer Schiene backen.

Bevor Sie die Nussecken zurechtschneiden, sollten diese mindestens 30 Minuten abkühlen. Erst mit Schokolade versehen, wenn die Nussecken erkaltet sind.