

Nussecken  
Von Cristina Tinkl

Zutaten

Mürbeteig:

250 g Mehl  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
125 g Butter  
1 Ei

Nussmasse 1:

200 g Marzipan  
400 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Gehackte (und geröstete Haselnüsse)

Nussmasse 2:

150 g Butter  
100 g Creme Fraiche  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker

Oberfläche:

ca. 150 g Gehackte Haselnüsse

Kanten:

300 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Zunächst werden alle Zutaten für den Mürbeteig verknetet, und in drei Teile eingepackt in Folie in den Kühlschrank gestellt. Eine halbe Stunde kühlen. Nun werden die Zutaten für die erste Nussmasse verrührt und ebenfalls geknetet. Die Zutaten für die zweite Nussmasse werden zusammen in einen Topf gegeben, verrührt und langsam aufgekocht. Etwa eine Minute darf die Masse köcheln, dabei immer durchrühren, damit sie nicht anbrennt. Nun wird diese heiße Masse in die erste Nussmischung gegeben und mit ihr gut verrührt.

Nun ist der Mürbeteig wieder am Zuge und soll auf einem Backblech zu einer dünnen Fläche ausgerollt werden. Cristina Tinkl legt dazu alle drei Teile des Mürbeteigs nebeneinander und rollte so nach und nach aus, bis alle drei zu einer Einheit werden.

Darauf kommt nun die Nussmischung, die ebenfalls auf ganzer Fläche gleichmäßig verteilt wird. Dann kommen darauf noch die gehackten Haselnüsse. Diese müssen auf der ganzen Fläche gleichmäßig liegen und werden leicht in die Masse gedrückt. Nun kommt der Teig für 25 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.

10 Minuten vor Backzeitende sollte das Blech noch einmal herausgeholt werden, denn jetzt lassen sich ohne viel Bröselei gut Nussecken schneiden. Danach noch einmal die letzten 10 Minuten in den Ofen schieben.

Ist alles abgekühlt, sollte die Schokolade in einem heißen Wasserbad verflüssigt werden. Nun kann Seite für Seite jeder Nussecke darin eingetaucht werden und sollte anschließend noch einmal auskühlen.

Guten Appetit!