

Nussecken



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

Für den Nussbelag:

150 g Butter
150 g Zucker
3 EL Wasser oder Rum
150 g gehackte Walnüsse
150 g geriebene Walnüsse

Marmelade (Sorte je nach Geschmack)
Schokoladeglasur

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Mürbteig kneten und zum Rasten in den Kühlschrank stellen.

Für den Nussbelag Butter, Zucker und Wasser (oder Rum) zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte nehmen, die Nüsse unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

Den Mürbteig auswalken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Marmelade bestreichen. Den Nussbelag darüberstreichen und etwa 20 Minuten bei 180°C (Ober- & Unterhitze) backen.



Wichtig: Die Nussecken noch lauwarm waagrecht, senkrecht und quer durchschneiden.

Die Ecken der ausgekühlten Nussecken in Schokoladeglasur tunken.

Viel Freude beim Ausprobieren

wünscht Ihnen Marianne