

Nuss- ecken



ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

Mürbteig:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 150 g LANDFEIN Butter (kalt)
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN gemahlene Mandeln
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- ½ TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz

Nussfüllung:

- 200 g ARDILLA Mandelkerne
- 100 g ARDILLA Cashewkerne
- 100 g ARDILLA Walnuskerne
- 120 g LANDFEIN Butter
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 100 g BIO SONNE Honig
- 2 – 3 EL TANTE KLARA Schwarze Johannisbeere Gelee

Deko:

- 200 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Mürbteig zügig zu einem möglichst kompakten Teig verkneten – danach in Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Nüsse je nach Geschmack grob oder etwas feiner hacken.
3. Außerdem den Ofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche grob ausrollen, danach auf ein Blech mit Backpapier legen und mit den Händen bis in die Ecken des Blechs ausbreiten.
5. Den Teig mit einer Gabel löffeln und für 10 Minuten goldbraun backen – dann kurz abkühlen lassen und den Ofen auf Temperatur halten.
6. Währenddessen Butter, Zucker und Honig in einem Topf zum Schmelzen bringen und einmal aufkochen.
7. Im Anschluss die verschiedenen gehackten Nüsse unter die zähflüssige Masse mischen.
8. Danach das Gelee auf dem Mürbteig verstreichen und die Nussfüllung darüber verteilen.
9. Das Blech erneut für 15 – 20 Minuten backen, bis die Nüsse goldbraun sind – im Anschluss vollständig abkühlen lassen.
10. Für die Deko die Nussecken mit einem scharfen Messer portionieren und in der Zwischenzeit die Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Nussecken nach Belieben in die Kuvertüre tauchen und/oder sie damit beträufeln und erneut abkühlen lassen.