



Rezept für Nussecken



Für 10 Personen

Zubereitungszeit: 75 min

Ergibt ein Blech

Zutaten:

- 230 g RIEPPER Mehl Type 00 blau oder RIEPPER Mehl für Weihnachtsgebäck
- 140 g Butter
- 150 g Staubzucker/Puderzucker
- 4 Eigelb

- ¼ TL Backpulver
- Aprikosenmarmelade zum Bestreichen
- 4 Eiklar
- 150 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse
- 160 g Zucker

Für die Schokoladenglasur:

- 100 g Staubzucker
- 4 TL Kakaopulver
- 4 EL heißes Wasser
- 20 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, kalte Butter, Staubzucker, Eigelb und Backpulver rasch zu einem Mürbeteig kneten und in Frischhaltefolie ca. 30 Min. kühl ruhen lassen.

Teig ausrollen, 0,5 cm dick auf das Backblech legen und mit der Marmelade bestreichen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker dazugeben und die gemahlene Nüsse unterheben. Die Masse auf den Teig streichen und in das vorgeheizte Rohr auf die mittlere Schiene geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Min. bei 180°C backen.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Nach dem Backen:

Nach dem Auskühlen in Dreiecke schneiden und die Enden in die Schokoladenglasur tauchen. Für die Glasur Zucker, Kakao und Wasser in einen Topf geben, verrühren und am Schluss die Butter dazugeben.