

Einfache Nussecken

Arbeitszeit: 35 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	240 kcal / 1.005 kJ

Zutaten (für ca. 30 Stück):

Mürbeteig:

100 g kaltes Butaris Butterschmalz

80 g Zucker

1 Ei (Gr. M)

250 g Mehl

Salz

1 Pck. Zitronenschale

Belag:

300 g Zucker

400 g gemahlene Haselnüsse

5 Eiweiß (Größe M)

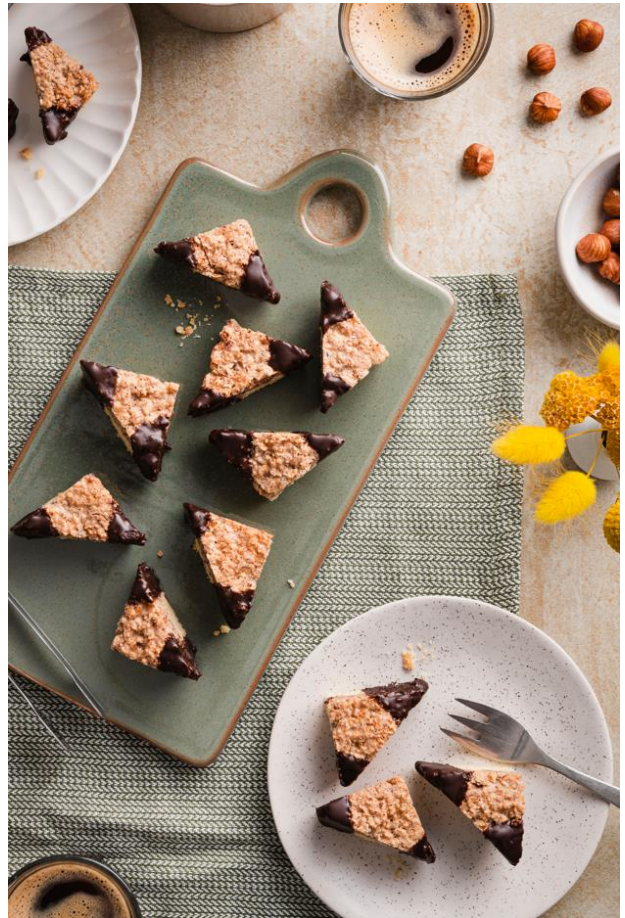
100 g säuerliche Johannisbeermarmelade

150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig der Nussecken mit den Händen aus Butaris Butterschmalz, Zucker, Ei, Mehl, Salz und Zitronenschale einen Mürbeteig herstellen. Ein Backblech mit Butaris Butterschmalz fetten und das Blech mit Teig auslegen. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen. Der Teig soll nicht zu dunkel werden. Den Boden etwas abkühlen lassen.



Schritt 2/4

Für den Belag Zucker, Haselnüsse und Eiweiß in einem Kochtopf mischen. Auf dem Herd so lange abrösten, bis sich die Masse vom Boden löst. Dabei mit einem großen Kochlöffel ständig umrühren.

Schritt 3/4

Den abgekühlten Mürbeteigboden dünn mit Johannisbeermarmelade bestrichen. Nussmasse darauf verteilen. Im Backenofen bei 190 °C ca. 20 Min. hellbraun backen. Danach abkühlen lassen.

Schritt 4/4

In ca. 30 kleine Dreiecke mit Seitenlänge von ca. 5 cm schneiden. Zartbitterkuvertüre schmelzen. Die zwei gegenüberliegenden Ecken der Nussecken jeweils in die Schokolade tunken.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.