

Nussecken

Mein heutiges Rezept gehört auch wieder zur Kategorie 'Familienklassiker'. Schon früher gab es diese Nussecken regelmäßig bei uns zu Hause und ich backe sie immer noch sehr gern. Obwohl grad immer viel los ist hier und ich nicht so oft zum fotografieren komme, wollte ich Euch vor dem verlängerten Wochenende dieses einfache, leckere Rezept noch geben. Vielleicht sucht Ihr ja noch nach einer Idee?



Die Nussecken finde ich so praktisch, weil sie sich locker ein paar Tage halten und es gleich ein ganzes Blech ergibt. Je nachdem wie groß Ihr die Ecken schneidet, variiert auch die Stückzahl. Bei mir gibt es meistens so 50-60 Stück.



Zutaten (für 1 Blech):

Für den Teig:

- **120 g Margarine oder Butter**
- **2 Eier**
- **120 g Zucker**
- **300 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **6-7 EL Aprikosenmarmelade ohne Stücke zum Bestreichen**

Für den Belag:

- **200 g Margarine oder Butter**

- **200 g Zucker**
 - **4-5 EL Schlagsahne**
 - **200 g gemahlene Haselnüsse**
 - **200 g Mandelblättchen**
 - **60 g Kokosraspeln**
 - **Schokoladenguss/Kuvertüre zum Verzieren**
-

Zur Vorbereitung ein Backblech mit Backpapier auslegen und wenn vorhanden, einen eckigen Backrahmen darauf stellen. Das hat den Vorteil, dass Teig und Füllung überall gleichmäßig sind und es keine dünneren Randstücke gibt. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen (oder den Knethaken des Rührgeräts) zügig zu einem glatten Teig verkneten. Auf das vorbereitete Blech geben und mit einer kleinen Teigrolle gleichmäßig verteilen. Mit einer Gabel einstechen (s. Bild). Nun die Aprikosenmarmelade glatt rühren und mit einem Messer oder einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem Teig verteilen.





Für den Belag die Margarine in einen Topf geben und bei niedriger Hitze auf dem Herd schmelzen, dabei nicht kochen lassen. In einer Schüssel alle übrigen Zutaten mischen, flüssiges Fett darüber geben und mit einem Löffel zu einer streichfähigen Masse verrühren. Gleichmäßig auf der Marmelade verteilen (das geht am Besten mit der Unterseite eines Esslöffels - ich gebe immer einen großen Löffel der Masse auf den Teig und drücke es dann gleich platt).



Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen - je nach gewünschter Bräune. Dann das Blech zum Abkühlen auf ein Gitter stellen. 15 Minuten warten, Backrahmen vorsichtig lösen und den noch warmen Kuchen mit einem scharfen Messer in Stücke oder Ecken schneiden. Nun vollständig abkühlen lassen und nach Belieben eine Ecke in geschmolzene Kuvertüre tauchen oder die Ecken einfach damit besprenkeln.

Tipps:

- Den Mürbteig könnt Ihr auch gut schon 2-3 Tage vorher kneten und im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Nüsse/Mandeln für den Belag lassen sich natürlich variieren, es passen z. B. auch gehackte Nüsse.

