

Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300g Mehl

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

2 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Wasser

500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)

300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5

- schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
 3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
 4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Röhrelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.