

Nussecken

Zutaten:

Mürbteig:

200 g Mehl
1 kl. Messerspitze Backpulver
50g Zucker
1 Prise Salz
Zitronenschale
100 (-125) g Butter
1 Ei oder 2 Eigelb
1 EL Arrak



Zum Bestreichen:

2 – 3 EL Marmelade

Zum Nussstrich:

50 g Butter
300 g Zucker
200g gemahlene Nüsse
Vanillezucker
Etwas Zimt
6 Eiweiß
20 g Speisestärke

Schokoglasur nach Wahl

Gebröselten Mürbteig herstellen, indem die Zutaten in einer Schüssel von Hand geknetet werden, diesen kalt stellen, messerrückendick zu einem Rechteck auswellen, auf ein Backblech geben, kalt stellen und bei Mittelhitze (190 – 200 °C) fast gar backen.

In der Zwischenzeit den Nussstrich vorbereiten:

Butter, Zucker, geriebene Haselnüsse, Gewürze und Eiweiß gut verrühren, am Herd bei mäßiger Hitze abrühren, bis die Masse dick ist und sich vom Gefäß löst (sie darf nicht mehr zu dünn sein). Speisestärke einstreuen, gut unterrühren und abkühlen lassen.

Den abgekühlten Boden mit glatt gerührter Marmelade bestreichen.

Anschließend den Nussstrich gleichmäßig auftragen, bei schwacher Mittelhitze (etwa 170 – 180 °C) gar backen. Die Backzeit beträgt noch etwa 15 Minuten. Sofort in gleichmäßige Streifen von etwa 6 – 7 cm und diese in gleichseitige Dreiecke schneiden.

Wahlweise können hiervon jeweils zwei Ecken mit Schokoladenglasur bestrichen werden.

Nussecken bleiben lange frisch!