

Samtige Marzipan-Nussecken - die Besten!

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Stück

Für den Teig

300 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
60 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
125 g kalte Butter

Für die Marzipan-Nuss-Masse

200 g Marzipan-Rohmasse
2 Esslöffel Weinbrand
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
100 g Crème Fraîche
1 Teelöffel Vanillearoma
125 g Butter
250 g Zucker

Zum Glasieren

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Des Nussknackers süße Seite kommt in diesen Knusperkeksen zur Geltung. Mit samtigem Marzipan und zartschmelzendem Crème Fraîche werden die sonst so kernigen Ecken ganz weich und herrlich zart.

Lust auf das Original? So machst du Nussecken, wie sie sonst nur Guildo Horns Mama Lotti macht.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden Mehl mit Salz, Backpulver und Zucker mischen. Butter würfeln. Butter und Ei mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Für die Marzipanmasse Marzipan fein hacken und mit Nüssen und Mandeln vermengen. Butter bei geringer Hitze schmelzen. Crème Fraîche, 250 g Zucker, Weinbrand und Vanillearoma dazugeben und kurz aufkochen. Marzipanmasse mit Crème Fraîche-Masse gut vermengen.

- 4 -

Teig auf dem Backblech ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Marzipan-Nuss-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Gebäck in Dreiecke schneiden. Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen und die Spitzen der Nussecken eintunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.