

## 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

- 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 Knetstangen 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.

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