

Nussecken mit Marzipan, Cranberries, Pistazien und weißer Schokolade

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 32 Nussecken

Für den Boden

150 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
75 g Diamant Brauner Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
140 g kalte Butter
1 Teelöffel Kardamom
1/2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Anis
2 Esslöffel Aprikosenmarmelade

Für die Nussmasse

200 g Marzipan
75 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
50 g Diamant Puderzucker
100 g Pistazien
100 g Cranberries
1 Teelöffel Anis
1 Teelöffel Kardamom
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise Salz

Für die Glasur

150 g weiße Kuvertüre
1 Esslöffel Pflanzenöl

Besonderes Zubehör
Eckige Backform (23 x 23 cm)

Nussecken sind für die meisten von uns ein echter Backklassiker. Der Kombi aus Mürbteig, Nüssen und dunkler Schokolade kann fast keiner widerstehen. Allerdings kann ab und zu etwas Abwechslung nicht schaden, oder? Verleih süßen Nussecken für die Weihnachtszeit einen neuen Look. Auf einen Boden aus gemahlenden Mandeln bettet sich eine Schicht aus Marzipan, Cranberries, Pistazien und weihnachtlichen Gewürzen. Leckerer Kniff: Für unser Rezept werden die kleinen Ecken zum Schluss in weiße Schokolade getunkt.

- 1 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Boden alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten.

- 2 -

Backform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig in die Backform geben und darin gleichmäßig verteilen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und im heißen Ofen 10 Minuten backen.

- 3 -

Für die Nussmasse Butter in einem Topf schmelzen und von der Hitze nehmen. Marzipan grob reiben, zur Butter geben und mit einem Handmixer ca. 2 Minuten aufschlagen. Puderzucker, Salz und Eier hinzufügen und weitere 2 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

- 4 -

Nussecken mit Marzipan, Cranberries, Pistazien und weißer Schokolade

Cranberries und Pistazien grob hacken und mit Kardamom, Zimt und Anis unter die Marzipan-Creme heben.

- 5 -

Teigboden aus dem Ofen nehmen und sofort mit Aprikosenmarmelade einstreichen. Auskühlen lassen.

- 6 -

Marzipan-Nuss-Creme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Im heißen Ofen weitere 12-15 Minuten backen.

- 7 -

Nussgebäck aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in 16 Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren, sodass 32 gleichgroße Dreiecke entstehen.

- 8 -

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Pflanzenöl langsam einrühren. Nussecken an je zwei gegenüberliegenden Ecken in die flüssige Schokolade tauchen und auskühlen lassen.