

Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



alt und schon auf dem besten Weg zur Back-Verrücktheit. Als ich das Rezept für „Nussecken á la Guildo Horns Mutti“ in der Zeitung entdeckte, blieb der Ofen lange nicht mehr kalt – mit meiner besten Freundin produzierte ich ein Blech köstlicher Nussecken nach dem anderen. Nussecken sehen schick aus, sind schnell gemacht, lassen sich vielfältig variieren und schmecken einfach himmlisch.

In kleinere Dreiecke geschnitten und hübsch verpackt, sind sie außerdem ein schönes Geschenk aus der Küche. Bis heute ist mir das einfache Rezept aus zartem Mürbeteig, knackiger Nussmasse und leckeren Schoko-Ecken im Gedächtnis geblieben.

Zutaten für 1 Blech

Für den Mürbeteig

300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
130 g Zucker
1 Teelöffel Vanillearoma
2 Eier
130 g Butter
1 Prise(n) Salz

Für den Belag

5 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
100 g Zucker
250 g Butter
2 Teelöffel Vanillearoma
3 Esslöffel Wasser
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Meine große Nussecken-Liebe entstand, wie soll es auch anders sein, mit dem Hype um den skurrilen Schlagersänger Guildo Horn. Denn der hatte die Nussecken seiner Mutter Lotti besonders lieb und sang ein Loblied auf sie wo es nur ging. Ich war damals 11 Jahre

Der Teig

Die Grundlage für Nussecken bildet ein einfacher 1-2-3-Mürbeteig. Die Regel geht so: **1 Teil Zucker, 2 Teile Fett und 3 Teile Mehl**. Das kann sich doch wirklich jeder merken, oder? Zur Auflockerung wird für Nussecken noch ein Ei in den Teig eingearbeitet – so werden sie besonders zart. Anders als bei einem Hefeteig müssen hier alle Zutaten wirklich richtig kalt sein. Zu warme Butter lässt den Teig klebrig werden und führt zu einem harten Backergebnis. Zudem solltest du den Teig vor der Verarbeitung noch mindestens **30 Minuten in den Kühlschrank** legen – so lässt er sich besser ausrollen und bleibt nicht an der Teigrolle kleben.

Die Marmelade

Teig, Nüsse und na klar - **Marmelade**. Traditionell wird Aprikosenmarmelade auf den Mürbeteig gestrichen. Das ist aber natürlich kein Muss. Wenn du es gerne unkonventionell magst, kannst du auch eine andere Marmelade verwenden. Wie wäre es z. B. mal mit Kirschmarmelade? So bekommen deine Nussecken einen Hauch von Schwarzwälder Kirsch.

Am besten schmeckt's natürlich, wenn du die Marmelade selber machst. Wie das geht? Wir haben unserer

Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß

italienischen Kollegin Moni beim Marmeladenkochen über die Schulter geschaut.

Die Nussmasse

Die Röstmasse aus Nüssen kannst du vielfältig variieren. So kannst du z.B. statt weißem Zucker braunen Zucker verwenden. Dadurch verstärkt sich das Karamellaroma. Wer die Süße von Honig mag, kann ohne Probleme einen Teil des Zuckers durch die gleiche Menge Honig ersetzen. Honigaroma verbindet sich wunderbar mit dem Geschmack der Nüsse.

Bei der Wahl der Nüsse darfst du kreativ sein. Üblich ist eine Mischung aus gehackten **Mandeln und Haselnüssen** zu gleichen Teilen. Das ist aber natürlich kein Muss. Es lassen sich eigentlich alle Arten von Nüssen verarbeiten: Hasselnüsse, Mandeln, Pinienkerne, Erdnüsse und viele weitere. Misch dir aus deinen Lieblingsnüssen einfach zusammen, was dir schmeckt. Auch die Form ist reine Geschmackssache: Ob fein gerieben für sehr weiche Nussecken oder grob gehackt für kernigen Biss entscheidest ganz allein du.

Nussecken: Das Grundrezept

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Boden Mehl mit Salz, Backpulver, Vanillearoma und Zucker mischen. Butter würfeln. Butter und Eier mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten. Mit den Händen zu einem Teig verkneten.



- 2 -

Teig auf Backpapier flächendeckend ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.



- 3 -

Aprikosenkonfitüre mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.



- 4 -

Für die Nussmasse Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zucker, Vanillearoma und Wasser hinzugeben und alles kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Nüsse unterrühren.

Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß



- 5 -

Masse auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.



- 6 -

Das Gebäck zunächst in Vierecke (ca. 8 cm x 8 cm) schneiden. Dann jedes Viereck diagonal durchschneiden, sodass jeweils zwei Dreiecke entstehen.



- 7 -

Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die Spitzen der Nussecken darin eintunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.



Nussecken vegan

Ja, das geht! Festes **Kokosöl** statt Butter ist nicht nur gesund, sondern macht Mürbeteig auch ohne tierische Fette herrlich blättrig. Für die Nussmasse empfiehlt es sich jedoch **Margarine** zu verwenden, da sich Kokosfett beim Backen unschön an der Oberfläche absetzt.

Nussecken glutenfrei

Die Nussmasse ist praktischerweise von Grund auf frei von Gluten. Das Weizenmehl in dem Mürbeteig lässt sich hier problemlos 1:1 durch glutenfreie Mehlmischungen aus **Mais-, Reis- und Mandelmehl** ersetzen (z.B. Schär Mix C). So kann jeder ohne Bauchweh schlemmen.

Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß

Low-Carb-Nussecken

Das kohlenhydratreiche Weizenmehl in dem Grundrezept kannst du problemlos durch **300 g Kichererbsen- oder Sojamehl** ersetzen. Als Zuckerersatz eignet sich **Xylit** sehr gut. Zum Binden sollten in die Nussmasse außerdem noch 2 Eier mit eingearbeitet werden. Diese jedoch erst einrühren, wenn die Masse nur noch lauwarm ist, da die Eier sonst stocken. Auf die süße Konfitüre müssen Low-Carbler leider verzichten.

SOS: Erste Hilfe für Nussecken

Bäh, meine Nussecken sind zu weich!

Du hast deine Nussecken aus dem Ofen geholt und sie sind irgendwie...pampig? Keine Panik. Nach dem Backen müssen Nussecken nämlich **komplett auskühlen**, damit sich das ausgetretene Nussfett und der Guss wieder härten. Also erstmal abwarten und Tee trinken.

Hat sich nach dem Auskühlen immernoch nicht viel an der weichen Konsistenz verändert, kann es daran liegen, dass du gemahlene Nüsse statt gehackter verwendet hast. Das ist auch eine Variante, jedoch erhältst du dann eher ein rührkuchenähnliches Gebäck statt kerniger Nussecken. Auch lecker, aber eben anders.

Auwei, meine Nussecken sind ganz hart!

Du willst beherzt zulangen und beißt dir an einer Nussecke fassst die Zähne aus? Halt - du brauchst das Gebäck nicht sofort in den Mülleimer verbannen.

Lege die Nussecken in einen Behälter, der sich luftdicht verschließen lässt. Lege ein paar Stücke geschnittenen Apfel mit in die Dose und warte ein paar Tage. Apfelstücke enthalten besonders viel Feuchtigkeit, die in der geschlossenen Dose nicht entweichen kann und von den Keksen aufgenommen wird.

Sieh jeden Tag nach, ob die Nussecken bereits wieder den "Weichheitsgrad" erreicht haben, den du dir wünschst. Müssen sie länger als 2 Tage in der Dose ziehen, solltest du etwa alle 2 Tage die Apfelstückchen auswechseln, damit sie nicht schimmeln.

Nussecken aufbewahren und einfrieren

Nussecken sind ein sogenanntes Dauergebäck und somit lange haltbar. **Richtig verpackt bleiben sie 3-4 Wochen**

frisch. Danach verderben sie zwar nicht, werden aber langsam trocken. Damit du lange saftige, zarte Nussecken genießen kannst, bewahrst du sie am besten in verschließbaren **Blechdosen** auf. Diese schützen das Gebäck vor dem Austrocknen und halten gleichzeitig Feuchtigkeit ab, sodass nichts schimmelt.

Nussecken lassen sich übrigens auch ohne Probleme einfrieren. Einfach portionsweise in Gefrierbeutel packen und unerwarteten Besuch mit frischem Gebäck überraschen. Nur nicht wundern, wenn der Besuch dann unerwartet oft vor der Tür steht.