

Pecannuss - Würfel

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten, Kuchen

Zutaten für: 40 Stueck

TEIG

160	Gramm	Mehl
80	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker
1		Eigelb
1	Prise	Salz
		Mehl; f. die Arbeitsflaeche

NUSSMASSE

400	Gramm	Pecannusskerne (brutto 600g)
50	Gramm	Butter
5	Essl.	Zuckerruebensirup, dunkel
100	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Schlagsahne
1	Teel.	Vanilleextrakt, fluessig

Anleitung:

Fuer den Teig:

Aus den angegebenen Zutaten und evt. einem El kaltem Wasser zuerst mit den Knethaken des Handruehrers, dann mit den Haenden schnell einen Muerbeteig kneten und eine Stunde kalt stellen. Fuer die Nussmasse: Pecannusskerne mit einem grossen Messer kleinhacken. Fett, Zuckerruebensirup, Zucker und Schlagsahne in einem Topf zum Kochen bringen. Unter haeufigem Ruehren drei Minuten kochen lassen. Pecannusse und Vanilleextrakt unterruehren und den Topf vom Herd nehmen. Eine etwa 18x24 cm grosse Backform (ersatzweise Springform, 20-22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl in der Groesse der Form ausrollen und hineinlegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20-25 Minuten vorbacken. Form aus dem Ofen nehmen und die Nussmasse mit einem Loeffel gleichmaessig auf dem Boden verstreichen. Weitere 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkuehlen lassen. Mit einem Saegemesser, z.B. Brotmesser, besser noch Elektromesser, in Wuerfel von 3-4 cm Kantenlaenge schneiden und auskuehlen lassen.

Anmerkung:

1997 getestet: sehr gut! Gebacken in Tarte-Form 24 cm (Belag ist reichlich dick, evt. sogar etwas mehr Muerbeteig, dafuer groessere Springform).