

Marzipan - Nussecken

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------------------------------|
| 300 | Gramm | Mehl |
| 1/2 | Teel. | Backpulver |
| 310 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | | Ei(er) |
| 250 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 200 | Gramm | Marzipan - Rohmasse |
| 2 | Essl. | Weinbrand |
| 400 | Gramm | Haselnüsse, gemahlen |
| 100 | Gramm | Crème fraiche |
| 2 | Pack. | Vanillezucker |
| 200 | Gramm | Kuvertüre, halbbitter Fett fürs Blech |

Anleitung:

Mehl, Backpulver, 60 g Zucker, Salz, Ei und 125 g kaltes Fett in Stückchen zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen rasch zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Marzipan auf der groben Seite einer Haushaltsreibe direkt in eine Schüssel reiben. Weinbrand und gemahlene Nüsse zugeben. 125 g Fett in einem Topf schmelzen. Creme fraiche, 250 g Zucker und Vanillinzucker unterrühren und einmal aufkochen.

Masse über die Nüsse gießen und alles gut vermengen. Ein Backblech (ca. 35 mal 40cm) fetten. Mürbeteig darauf ausrollen. Teig mit den Händen an die Ränder und in die Ecken schieben und andrücken. Die Nussmasse gleichmäßig auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd:175°C / Umluft:150°C / Gas:Stufe2) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Gebäck herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Dann in 16 Quadrate (ca. 8 mal 8 cm) schneiden. Diese diagonal in jeweils 2 Dreiecke halbieren. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken in die Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter gut trocknen lassen.