

Pecannuss - Quadrate

Kategorien: PLätzchen, Land, Amerika, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

175	Gramm	Mehl
100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz

ZUM BESTREICHEN

100	Gramm	Butter
75	Gramm	Brauner Zucker
175	Gramm	Honig
3	Essl.	Schlagsahne
1	Teel.	Vanillezucker
225	Gramm	Pecannüsse, halbiert

Anleitung:

Mehl sieben, Butter in Flocken, Zucker, Vanillezucker, 3 Essl. Wasser und 1 Prise Salz zufügen und alles zum festen Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühlen. Butter, Zucker und Honig unter Rühren aufkochen. Sahne einrühren und vom Herd nehmen. Vanillezucker und Nüsse unterrühren, beiseite stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Folie 2-3 mm dünn zum großen, rechteckigen Fladen ausrollen, auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf der Mittelschiene des 175 Grad heißen Ofens 15 Minuten backen. Die Hitze auf 150 Grad herunterschalten. Die Nussmischung auf den Fladen streichen und noch 30 Minuten backen. In 4 cm große Quadrate teilen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.