

Nussecken

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten • Backzeit: ca. 25 Minuten



Foto: Ingrid von Hoff

Zutaten für 24 Stück:

Für den Teig:

300 g Mehl (Type 550)

1 TL Backpulver

130 g Margarine

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

Für den Belag:

150 g Calvé Erdnussbutter
crunchy

50 g Margarine

170 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

100 g gemahlene Mandeln

200 g gehackte Paranusskerne

4 EL Aprikosen Konfitüre

150 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, 130 g Margarine, 100 g Zucker und Eier zu einem weichen Knetteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mit einer Teigkarte darauf verstreichen (40 x 30 cm).
2. Für die Füllung Calvé Erdnussbutter, 50 g Margarine, 170 g Zucker, Vanillinzucker und 4 EL Wasser in einem Topf schmelzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandeln und Paranusskerne untermischen.
3. Aprikosenkonfitüre auf dem Teig verstreichen. Nuss Masse darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 155 °C) ca. 25 Minuten backen.
4. Blech herausnehmen und vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht. Aus der Teigplatte insg. 24 Ecken schneiden. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Nussecken an zwei Ecken mit Kuvertüre bestreichen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 316 kcal/1321 kJ, Fett: 20g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,2 g, Kohlenhydrate: 28 g, davon Zucker: 18 g, Ballaststoffe: 1,9 g, Eiweiß: 6,1 g, Salz: 0,12 g