

Nussecken

Das Rezept gilt für ein Backblech voll der leckersten, lockersten, fingerdicksten  Nussecken. Zwar mag auch  [Guido Horn](#) Nussecken, aber die haben nichts mit diesem Rezept zu tun.

Zutaten

Was	Wofür		
	Teig	Belag	gesamt
Mehl	400 g	./.	400 g
Zucker	200 g	300 g	500 g
Butter	200 g	200 g	400 g
gehackte Nüsse oder Mandeln	./.	400 g	400 g
Eier	2 Stück	./.	2 Stück
Vanillezucker	./.	2 Päckchen	2 Päckchen
Backpulver	2 Teelöffel	./.	2 Teelöffel
Wasser	./.	8 Esslöffel	8 Esslöffel

...und genug Kuvertüre

Zubereitung

- Am Anfang (ent)steht der Teig:
 - Die Zutaten verrühren und das Ergebnis auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen.
 - In der mittleren Schiene bei etwa 200° 10 Minuten lang vorbacken (bei Umuft: 180 °, 7 Minuten).
- Dann widmen wir uns dem Belag:
 - Zutaten zusammen im Topf erwärmen; **Nüsse bzw. Mandeln jedoch erst zum Schluss unterheben**. Belag auf den Boden auftragen.
 - Alles miteinander in der mittleren Schiene bei etwa 200° 20 bis 25 Minuten fertigbacken (bei Umluft: 180°, 15 Minuten).
 - Nach dem Abkühlen - wenn vom „Probe-Essen“ noch etwas übrig bleibt  - die Kuvertüre (ich habe am liebsten Halbbitter) zubereiten wie auf der Packung angegeben und die Nussecken damit veredeln.

Kleine Hinweise:

- beim Rühren des Teigs hilft es enorm, wenn die Butter weich ist
- bei der Kuvertüre vorsichtig sein, denn es kann sein, dass sie eine sehr lange Trockenzeit

braucht, und dann gibt es schmierige Finger . Evtl. hilft es, die kuvertierten Ecken in den Kühlschrank zu stellen.

- beim Umluftofen tendenziell das Blech eher unterhalb als oberhalb der Mitte platzieren.

From:

<http://www.wernerflamme.name/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:nussecken>

Last update: **2012-08-05 17:19**

