BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss

NUSSECKEN

- Zutaten
- Zubereitung

ZUTATEN

Nussecken

300	Gramm	Mehl
330	Gramm	Zucker
330	Gramm	Butter
1	Packung	Backpulver
3	Packung	Vanillinzucker
2	Stück	Eier
4	Esslöffel	Aprikosenmarmelade
200	Gramm	Haselnüsse gemahlen
100	Gramm	Mandeln gehackt
100	Gramm	Mandeln gemahlen
250	Gramm	Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

Nussecken

1. Schritt: 130 g Butter, 130 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Eier, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver
Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verkneten. Mehl, Backpulver miteinander vermischen und mit dem restlichen Teig verkneten anschließend 20-30 Minuten ruhen lassen währenddessen Backofen auf ca. 190 Grad (Umluft: 160) vorheizen. Ein Backblech gut einfetten. Teig in das Backblech geben und zurecht drücken, damit ein ebener Boden (0,5 cm) entsteht (Alternativ mit dem Nudelholz ausrollen und dann reinlegen).

2. Schritt: 4 EL Aprikosenmarmelade, 200 g Butter, 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Mandeln gehackt, 100 g Mandeln gemahlen, 2 EL Wasser
Für den Belag Aprikosenmarmelade mit einer Palette auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen. Anschließend die gemahlenen und gehackten Nüsse und 2 EL Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen, sodass eine feuchte Masse entsteht. Die gemahlenen und gehackten Nüsse müssen vor der Verwendung kurz in der Pfanne angeröstet werden. Nussmasse auf dem Blech verteilen und ebenfalls glatt streichen. Nussecken im vorgeheizten Ofen circa 27-30 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen. Den noch warmen Kuchen in Ecken schneiden. Dazu in Quadrate schneiden und diese dann über die Ecken halbieren. Ecken vollständig auskühlen lassen.

3. Schritt: 250 g Zartbitterkuvertüre
Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Nussecken aus der Form neben und die spitzen Ecken jeweils in die Schokolade tunken. Ecken dann auf ein Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen Ecken schneiden. Dazu in Quadrate schneiden und diese dann über die Ecken halbieren. Ecken vollständig auskühlen lassen.