



Saftige Nussecken

VOM OFENZAUBERER PLUS „JAMES“ · WEIHNACHTSBÄCKEREI

CA. 24 STÜCK · VORBEREITUNG 25 MIN. · BACKZEIT 30-35 MIN. · 180 °C OBER-/UNTERHITZE
KALTSTART · OFENZAUBERER PLUS 40,5 × 30 CM · SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

Für den Mürbeteig

300 g Weizenmehl (Type 405)
130 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Zum Bestreichen

150 g Aprikosenmarmelade

Für den Nussbelag

200 g Butter
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
200 g gemahlene Nüsse
200 g gehackte Nüsse

Zum Verzieren

200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Mehl, weiche Butter, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Ofenzauberer Plus „James“ bei Bedarf dünn einfetten. Den Mürbeteig gleichmäßig bis an die Ränder verteilen.
3. Aprikosenmarmelade glatt rühren und gleichmäßig auf dem ungebackenen Mürbeteig verstreichen.
4. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und gemahlene sowie gehackte Nüsse unterrühren.
5. Die warme Nussmasse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen und glatt streichen.
6. Den Ofenzauberer auf einem Rost auf der untersten Schiene in den kalten Backofen stellen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.
7. Etwa 15-20 Minuten abkühlen lassen. Auf einer geeigneten Unterlage in Quadrate schneiden und diagonal halbieren. Vollständig auskühlen lassen.
8. Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Jeweils zwei Ecken eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen.
9. Vollständig ausgekühlt luftdicht verschlossen, kühl und trocken lagern.

