

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 insgesamt

- gut 400 Gramm Mehl
- gut 500 Gramm Zucker
- 400 Gramm Butter
- 400 Gramm gehackte Nüsse oder Mandeln
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Löffel Backpulver
- genug Kuvertüre

Zubereitung

1. Am Anfang (ent)steht der Teig:

- Zutaten
 - gut 400 Gramm Mehl
 - gut 200 Gramm Zucker
 - 200 Gramm Butter
 - 2 Eier
 - 2 Teelöffel Backpulver
- Zubereitung
 - Die Zutaten verrühren und das Ergebnis auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen.
 - In der mittleren Schiene bei etwa 200° 10 Minuten lang vorbacken (Umluft: 7 Minuten bei 180°).

2. Dann widmen wir uns dem Belag:

- Zutaten
 - 200 Gramm Butter
 - 300 Gramm Zucker
 - 8 Esslöffel Wasser
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 400 Gramm gehackte Nüsse oder Mandeln
- Zubereitung
 - 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 (Umluft: 15 Minuten bei 180°).



- 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.

From:

<http://wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

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

Last update: **2012-08-05 17:23**

