

## Nussecken

Rezept von Konditormeisterin Laura Weber

### Zutaten (für einen Backrahmen 30x30 cm):

#### Für den Mürbeteig:

350 g Weizenmehl (Typ 405)  
100 g Puderzucker  
165 g kalte Butter  
2 Eigelbe  
1 Vanilleschote, das Mark davon  
1 Prise Salz  
1-2 EL kaltes Wasser

#### Für die Nussmasse:

165 g Butter  
165 g Zucker  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
200 g Haselnüsse, gehackt  
2 EL Rum (oder Wasser)  
½ TL Zimt

#### Außerdem:

125 g Aprikosenmarmelade  
150-200 g Zartbitterkuvertüre

#### Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf noch 1-2 EL kaltes Wasser dazugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für **mindestens eine Stunde** in den Kühlschrank geben.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und dann auf der Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Quadrat von 30x30 cm ausrollen. Währenddessen den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und einen Backrahmen darum stellen. Den Teig nun mit der Gabel mehrfach einstechen und auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit die Nussmasse zubereiten. Dazu die Butter zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Nüsse sowie den Rum und den Zimt unterrühren.

Den vorgebackenen Teig etwas abkühlen lassen. Dann dünn mit erwärmter Aprikosenmarmelade einstreichen. Die Nussmasse anschließend gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Auf mittlerer Schiene für weitere ca. 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte gleichmäßig gebräunt sein.

Die Nussecken nun 10 Minuten im Backrahmen abkühlen lassen, dann erst den Backrahmen entfernen. Dazu mit einem scharfen (!) Messer entlang des Backrahmens fahren. Auch die Nussecken mit einem scharfen Messer, ohne zu drücken, schneiden. Am besten, wenn das Gebäck erkaltet ist.

Sobald die Nussecken vollständig ausgekühlt und geschnitten sind, die Kuvertüre über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Ecken eintunken. Auf einem Backpapier ablegen und fest werden lassen. Die fertigen Nussecken in einer Keksdose aufbewahren.