

Weihnachtliche Rezeptidee Nussecken



In diesem Rezept erwartet dich eine leckere Kombination aus buttrigem Mürbeteig, zartem Marzipan und knusprigen Haselnüssen – ein wahres Fest für die Sinne und passend zur Weihnachtszeit:

Zutaten:

Für den Mürbeteig:



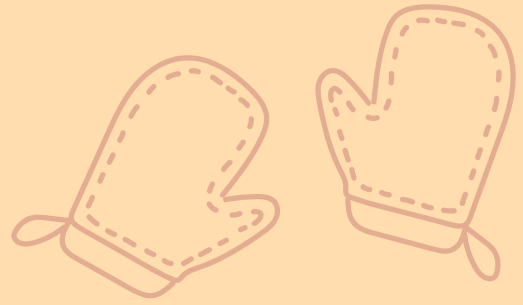
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g weiche Butter
- Fett und Mehl für das Blech

Für den Belag:

- 150 g Butter
- 5 EL Wasser
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Marzipan
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 200g Schokoglasur zartbitter



Zubereitung:



1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Fett einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eier und weiche Butter in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf das vorbereitete Backblech drücken und gleichmäßig verteilen.
3. Für den Belag Butter, Wasser, braunen Zucker, Marzipan und Vanillezucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht karamellisiert.
4. Die gemahlenen Haselnüsse in eine Schüssel geben und mit der Marzipanmischung vermengen.
5. Die warme Marzipanmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Das Ganze im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.
7. Währenddessen die Schokoglasur schmelzen.
8. Nach dem Backen die Nussecken aus dem Ofen nehmen und die noch warme Schokoglasur gleichmäßig darauf verteilen.
9. Den Nussecken vollständig auskühlen lassen, damit die Glasur fest wird.
10. Nach Belieben in kleine Quadrate oder Rauten schneiden und servieren.

Du möchtest noch mehr tolle Rezepte für die Weihnachtszeit?



Dann bleib dran und öffne die Türchen des Adventskalenders!

Informationen zu den Inhalten und deren Nutzung:

Text: Zwergenstark

Fotos: Pixabay

Grafik und Illustrationen: Canva.com

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet.

Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

Zur Erstellung der verwendeten Grafiken und Bilder wurde das Online-Design- und Publishing-Tool von Canva.com genutzt. Die grafischen Inhalte sind nicht von einer Person selbst erstellt worden. Bei der Erstellung von grafischen Inhalten wurde ein KI-Tool verwendet.