

Nussecken



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** Beliebig
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Beliebig', 'yield' : '' });
```

Nussecken gehören zu den beliebten Gebäck-Klassikern. Das traditionelle Feingebäck wird aus Mürbeteig und gerösteten und karamellisierten Nüssen zubereitet. Anschließend werden die Ecken mit Schokolade verziert.

Im Dezember 2010 schaffte es eine besondere Nussecke sogar ins Guinness-Buch der Weltrekorde. In Koblenz wurde das Gebäck in enormen Ausmassen gebacken und erreichte eine Größe von 5,6 x 5,7 x 9 Meter und ein Kampfgewicht von rund 450 Kilogramm.

Und wie Guildo Horn so schön singt:

Und von dort schick ich euch meinen Liebesbeweis

Nussecken und Himbeereis.

Guido hat euch lieb
und wenn's auch mal Tränen gibt
kommt er rüber und singt für euch Lieder
Guido hat euch lieb.

Zutaten

• Für den Mürbeteig:

- 750 g Weizenmehl 405, gesiebt + 1 Prise Salz
- ½ Tl Backpulver
- 2 ganze Eier
- 500 g Butter
- 250 g Puderzucker
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas Zitronenabrieb

• Für die Auflage:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 65 ml Honig
- 125 ml Sahne
- 375 g gehobelte Haselnüsse
- 2 - 3 Tafeln geschmolzene Zartbitter Schokolade oder Kuvertüre

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Puderzucker, Butter, Salz, Vanille und Zitronenschale vermengen. Das Mehl und die Eier dazugeben, glatt und geschmeidig durchwirken und zu einem herkömmlichen Knetteig formen. In Frischhaltefolie gehüllt für ca. 30 Min. im Kühlschrank lagern.

Schritt2

Die Nussauflage:

In der Zwischenzeit Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen und leicht köcheln lassen. Die gehobelten Haselnüsse kurz im Ofen anrösten lassen und anschließend Masse zur geben.

Schritt3

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt4

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und dem Backblech anpassen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, 10 min. auf der mittleren Schiene vorbacken, aber nicht fertig backen.

Schritt5

Die Nussmasse auf dem gebackenen Mürbteig, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. 15 min. auf der 2. Schiene von oben goldgelb backen.

Schritt6

Leicht abkühlen lassen und noch auf dem Blech in beliebig große Ecken schneiden, denn so sind sie noch weich und brechen nicht.

Schritt7

Die geschmolzene Schokolade sollte eine Idealtemperatur von 32 ° C haben, weil sie dann nach dem Erkalten wunderbar glänzt. Die Spitzen und die Enden in die Schokolade tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussecken/>