Nah&Frisch



Eva Pickl Professional

Nussecken

Griaß di Rezepte Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mit den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nochmals durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, mit Himbeermarmelade dünn bestreichen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Masse für Belag vermischen und 5 Minuten lang auf 90 °C erhitzen. Dann diese Masse auf dem vorbereiteten Teig bzw. auf der Marmelade glatt streichen. 30 Minuten bei 180 °C backen. Etwas überkühlen lassen und in Quadrate schneiden. Diese nochmals halbieren. Die entstandenen Dreiecke dann nach Belieben in Schokolade tunken. Gekühlt 2 Wochen haltbar.

Zutaten

Teig:

- 300 g Weizenmehl, glatt
- 1 TL Backpulver
- 120 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 3 Packerl Vanillezucker
- 2 Eier

Belag:

- 300 g geriebene Nüsse
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Packerl Vanillezucker

Dekoration:

- 150 g Zartbitterkuvertüre