



Nussecken

Zutaten für 18 Stück

Zuckerteig

Butter kalt	75 g
Kristallzucker	125 g
Weissmehl	200 g
Vollei Ei verquirlt	50 g
Vanillesamen	2 Prisen

Füllung

Kristallzucker	300 g
Haselnuss gehobelt	200 g
Eiweiss	150 g
Himbeerkonfitüre	170 g



Menge:	18 Stück
Backzeit:	20-30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	
Haltbarkeit:	

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten bis auf das Vollei in eine Schüssel und zerreihe die Zutaten zwischen Deinen Händen. Sobald die Butterklumpen verschwunden sind, kannst Du das Vollei hinzufügen und in den Teig einarbeiten. Knete den Teig dann auf Deiner Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig zusammen, wickle ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Knete den Teig nach der Kühlzeit kurz durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 4 bis 5 mm aus. Lege den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nimm dann einen quadratischen Tortenring (26x26 cm) und stich den Teig damit aus. Lasse den Backrahmen direkt darauf liegen. Stich den Teig mit einer Gabel ein und backe ihn in dem auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen für 5 bis 10 Minuten vor.

3. Nimm den vorgebackenen Teig aus dem Backofen, stelle diesen auf 200 °C Umluft hoch und lasse den Teig leicht auskühlen. Gib die gehobelten Haselnüsse, den Zucker sowie das Eiweiss in eine Pfanne und röste die Mischung unter stetigem Rühren auf mittlerer Stufe ab. Stell den Herd nicht zu hoch, sonst hast Du am Ende gestocktes Eiweiss. Sobald die Masse etwas zäher wird, ist sie fertig.

Verteile jetzt die Himbeerkonfitüre auf dem etwas ausgekühlten Mürbeteigboden. Das geht am besten mit einer kleinen Winkelpalette. Gib die abgeröstete Haselnussmasse jetzt auf die mit Konfitüre bestrichene Teigplatte und verteile sie gleichmässig darauf. Gib die Kreation jetzt für 15 bis 20 Minuten in den auf 200 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

4. Fahre mit einem geraden Messer am Rand des Tortenrings entlang, um die Masse von der Backform zu lösen. Schneide sie dann in drei lange Bahnen (ca. 8.5 cm breit) und dann jede dieser Bahnen in 3 Quadrate. Diese abschliessend diagonal halbieren, um die typische Nusseckenform zu erhalten. Tunke jetzt die Ecken Deiner Nussecken in temperierte dunkle Couverture und lege sie anschliessend auf ein Backblech, damit sie auskühlen können.