



# Weihnachtliche Nussecken mit Zartbitter-Schokolade



## Zutaten

### Menge

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 Prise	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Mehl
1/2 Glas	Aprikosen-Konfitüre
280 g	Zucker
100 g	gehackte Mandeln
	Salz
200 g	gehackte Haselnüsse
1 TL	Backpulver
2	Eier
100 g	gemahlene Haselnüsse
330 g	Butter

## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2264 kJ, 541 kcal, 47,7 g Kohlenhydrate, 8,5 g Eiweiß, 37,1 g Fett, 75,4 mg Cholesterin, 3,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Mit diesen leckeren Nussecken kommst du garantiert in Weihnachtsstimmung! Unsere Nussecken sind nämlich nicht nur super lecker, sondern auch richtig einfach gemacht! Die unterste Schicht unserer Nussecken besteht aus einem hellen Keksteig, der mit etwas Aprikosen-Konfitüre bestrichen wird. Darauf kommt dann noch ein süßer Nussguss mit Haselnüssen und Mandeln. Nach dem Backen werden die Nussecken dann noch in die klassische Form geschnitten und an den Ecken in etwas geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre getaucht. Klingt super einfach, oder? Probieren unsere klassischen Nussecken mit Mandeln und Aprikosen-Konfitüre unbedingt in der Weihnachtszeit einmal aus!

### Step 1:

Zuerst lässt du den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Nun 130 g der Butter, 130 g des Zuckers, den Vanillezucker und eine Prise Salz dick schaumig aufschlagen. Dann nacheinander die zwei Eier einrühren.

### Step 2:

Jetzt vermischt du die trockenen Zutaten. Dazu das Mehl und 1 TL Backpulver vermengen, zu der feuchten Masse geben und mit den Händen schnell verkneten. Den Teig gleichmäßig leicht ausrollen, einen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und den Teig hineinheben. Dann den Teig mit den Fingern bis in die Ecken drücken. Danach kannst du alles dünn mit der Konfitüre bestreichen.

### Step 3:

Für den Nussguss 200 g Butter, 160 g Zucker, eine Prise Salz, eine Prise Zimt und 3 EL Wasser in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann nimmst du die Nüsse unter und verteilst die Masse gleichmäßig auf dem Teig. Die Nussecken im vorgeheizten Ofen für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen und danach fast ganz auskühlen lassen. Die noch ganz leicht warmen Nussecken in Dreiecke schneiden und anschließend vollständig auskühlen lassen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit hackst du die Kuvertüre und lässt sie über einem Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken in die Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und dann auf einem Kuchengitter aushärten lassen.