



Nussecken

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Blech

Boden:	300 g	Mehl	
1 TL Backpulver	120 g	Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	2	Eier	
130 g weiche Butter	1 Prise	Salz	
Nussmasse:	150 g	Feigenmarmelade	
250 g Butter	4 EL	Wasser	
175 g Zucker	1 Pck.	Vanillezucker	
400 g gemischte u. gehackte Nüsse		Deko:	
70 g je Zartbitter-, Vollmilch-, helle Kuvertüre		Deko nach Wunsch (essbare Blüten, Pistazien, gefriergetrocknete Himbeeren)	

Zubereitung

Zubereitung

1. Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Für den Boden alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten.
4. Auf das Backblech geben und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken.
5. Marmelade auf dem Boden verteilen.
6. Für die Nussmasse Butter mit Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die gemischten Nüsse dazugeben und unterrühren.
7. Masse auf der Marmelade verteilen und im heißen Ofen 20 – 30 Minuten backen, kurz auskühlen lassen.
8. Lauwarme Nussecken zuerst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden und diese noch einmal halbieren.
9. Vollständig auskühlen lassen. Jeweilige Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
10. Nach Belieben mit Schokolade und Garnitur verzieren. Auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN