

Nussecken

Ein Rezept von Philipp Essl, Landgasthaus Essl.



Infos

Weihnachten

🕒 00:40 h 🍴 Leicht

Profi-Tipp

Teig

- Alle Zutaten des Teiges verkneten und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Auf die Größe eines Bleches ausrollen, mit einer Gabel Löcher einstechen und mit Marillenmarmelade bestreichen.

Nussbelag

- Für den Nussbelag Butter, Zucker, Wasser und Salz gemeinsam aufkochen lassen.
- Anschließend die Nüsse beimengen und die Nussmasse auf dem Mürbteig verteilen.

- Ca. 20 Minuten bei 170-180°C Umluft backen und anschließend noch warm zu Dreiecken schneiden.
- 2 Ecken der ausgekühlten Dreiecke in Schokolade tunken.