



Nussecken selber machen: Unser Rezept zum Weltnusstag

Für den Mürbeteig

130 g Butter

130 g Zucker

1 Messerspitze(n) Bourbon Vanille, gemahlen

2 Eier

300 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Zum Bestreichen

4 Esslöffel Konfitüre (zum Beispiel Aprikosenkonfitüre)

Für die Nussmasse

200 g Butter

200 g brauner Zucker

5 Esslöffel Wasser

400 g Nussmischung

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 24 Stücke

Kalorien p.P.: 348 kcal

Für die Glasur

200 g Zartbitter Kouvertüre

Mürbeteig herstellen

1.

Butter, Zucker und Vanille mit einem Rührgerät cremig rühren.

2.

Anschließend die Eier kurz einarbeiten.

3.

Nun das Mehl und das Backpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

4.

Den homogenen Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Vorbereitungen

1.

Während der Mürbeteig im Kühlschrank verweilt, alles weitere für die Nussecken vorbereiten: Dafür zunächst die Nussmischung in einem Zerhexler oder mit einem Messer fein hacken. Wer weniger Stücke mag, kann die Nüsse natürlich auch mahlen.

2.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3.

Ein Backblech mit Backpapier auskleiden.

Teig ausrollen

1.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf dem Backblech ausrollen. Eventuell mit den Händen platt drücken und rechteckig formen.

2.

Den ausgerollten Mürbeteig dünn mit der Konfitüre bestreichen.

Nussschicht herstellen

1.

Die Butter, den Zucker und das Wasser in einer Pfanne schmelzen lassen, jedoch nicht zum Kochen bringen.

2.

Sobald die Mischung geschmolzen ist, vom Herd nehmen und die Nüsse untermischen. Es sollte sich eine klebrige Nussmasse ergeben.

3.

Nun die heiße Nussmischung auf dem bestrichenen Teig gleichmäßig verteilen. Mit einem feuchten Löffel und Teigschaber lässt sich die klebrige Masse etwas leichter verstreichen.

Backen

1.

Das Blech in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und für etwa 30 Minuten backen. Der Rand sollte leicht braun werden.

2.

Nach der Backzeit ist die Nussmasse noch nicht fest. Diese wird erst beim Auskühlen fest werden.

Nussecken fertigstellen

1.

Wenn das Nussecken-Blech vollständig ausgekühlt ist, kann das große Viereck endlich in die leckeren kleinen Nussecken verwandelt werden.

2.

Dafür zunächst das Viereck in Quadrate schneiden. Die Quadrate anschließend diagonal zu Dreiecken schneiden.

3.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen.

4.

Die Ecken oder die Kanten der Nuss-Dreiecke in die Schokoglasur dippen.

5.

Die Glasur aushärten lassen. Dafür die Nussecken eventuell in den Kühlschrank geben.

6.

Fertig sind köstliche kleine Nussecken - der perfekte Snack am Tag der Nuss!

Tipps und Anmerkungen

- **Nüsse nach Geschmack variieren:** In unserem Rezept empfehlen wir unsere [PREMIUM Nussmischung](#) aus sieben Nusssorten. Du kannst die Nussmischung aber natürlich auch ganz nach deinem Geschmack zusammenstellen. Besonders beliebt in Nussecken sind Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse oder Pekannüsse.
- **Nüsse unterschiedlich fein hacken:** Eine Mischung aus fein gehackten und etwas größeren Nüssen sorgt für einen abwechslungsreichen Biss.
- **Konfitüre austauschen:** Klassischerweise werden Nussecken mit Aprikosenkonfitüre zubereitet. Aber auch Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschkonfitüre passen wunderbar zur karamellisierten Nussmasse.
- **Die Nussmasse nicht kochen:** Butter, Zucker und Wasser lediglich schmelzen lassen. Wird die Mischung zu heiß, kann der Zucker karamellisieren und die Nussmasse später zu fest werden.
- **Schokolade nach Geschmack:** Die Ecken können mit Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade verziert beziehungsweise eingetaucht werden. In unserem Rezept haben wir Zartbitterschokolade verwendet.

- **Gut aufbewahren:** In einer luftdicht verschlossenen Dose bleiben die Nussecken bis zu zwei Wochen lecker. Zwischen die einzelnen Schichten kannst du Backpapier legen.

Weltnusstag am 22. Oktober: Alles über den Tag der Nuss

Der Weltnusstag findet seit 2007 jährlich am 22. Oktober statt. Der Aktionstag ist auch als National Nut Day bekannt und wird vor allem in Großbritannien und den USA begangen. Ins Leben gerufen wurde der Tag von der britischen Liberation Foods Company, die damit unter anderem auf die Bedeutung von Nüssen und die Arbeit der Nusserzeuger aufmerksam machen wollte.

Ob Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne, Pekannüsse oder Macadamianüsse – die unterschiedlichen Nusssorten sind vielseitig und eignen sich sowohl für herzhaftes Gerichte als auch zum Backen. Der 22. Oktober ist deshalb der perfekte Anlass, neue Nussrezepte auszuprobieren. Wie wäre es zum Beispiel mit selbstgemachten Nussecken? Knuspriger Mürbeteig, karamellisierte Nüsse, fruchtige Konfitüre und Schokolade machen den Klassiker zum passenden Genuss für den Tag der Nuss.