

Aachener Nussecken

Rezept: Karin Weingärtner

für den Knetteig:

250 g Mehl
 150 g Printengewürzmehl von Klein
 1 TL Backpulver
 130 g Butter
 2 Eier
 optional: Bittermandeln

zum Verzieren:

Zartbitterschokolade oder Kuvertüre

für den Belag:

Aachener Pflümli
 optional: gehobeltes Marzipan
 200 g Butter
 200 g Zucker
 2 Pck. Vanillezucker
 200 g gehackte Haselnüsse
 200 g gemahlene Walnüsse
 4 EL Zwetschgenwasser

Backofen auf 180° (Unter-Oberhitze) vorheizen. Rechteckige Backform fetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Teigzutaten mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Auf die Größe der Backform ausrollen und leicht andrücken. Wahlweise einige Tropfen Bittermandelaroma hinzufügen.

Den Teig mit Marmelade bestreichen, wahlweise gehobeltes Marzipan darüberstreuen. Butter schmelzen, Zucker und Vanillezucker darin auflösen. Hasel- und Walnüsse portionsweise hinzugeben und mit dem Zwetschgenwasser (ersatzweise Wasser oder Saft) zu einem geschmeidigen Belag verarbeiten. Die Masse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen.

Die Backform auf dem Rost, mittlere Schiene, ca. 25-30 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Zunächst in Quadrate, dann diagonal schneiden, so dass Dreiecke entstehen. Mit geschmolzener Zartbitterschokolade oder Kuvertüre besprenkeln oder die Ecken in die Schokolade tauchen.

Abwandlung: Es können auch andere Nussarten — oder bei Allergikern Mandeln — verwendet werden. Bei Mandelecken nehme ich Aprikosenmarmelade und Amaretto im Belag.

Guten Appetit!