Nussecken von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht 1 Teigportion (ergibt ca. 24 grosse Stücke).

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

760 g Weissmehl	Teig
20 g Backpulver	Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
300 g Zucker	
4.0 Stück Vanillezucker (8g)	
4.0 Stück Eier	Zucker, Vanillezucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.
400 g Butter	Auf den Brei die in kleine Stücke geschnittene Butter geben und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kühl stellen.
300 g Butter	Belag: Butter in einem Topf zerlassen.
300 g Zucker	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
6 cl Wasser	Zucker, Vanillezucker und Wasser dazugeben und alles einmal aufkochen.
300 g Haselnüsse gemahlen	
300 g Haselnüsse	Haselnüsse daruntermengen und alles kalt stellen.
400 g Aprikosenkonfi	Den Teig zu einem Rechteck von ca. 32 x 24 cm ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die etwas abgekühlte Nussmasse darauf verteilen. Im auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten backen. Nach dem Backen das Gebäck etwas auskühlen lassen, aber im noch warmen Zustand in 8 x 8 cm grosse Vierecke schneiden und diese diagonal nochmals in Hälften teilen, so dass Dreiecke entstehen.
200 g Kuchenglasur dunkel	Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Ecken des Gebäcks damit bestreichen.