

Eva Pickl

Professional

Nussecken

Griaß di Rezepte

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mit den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nochmals durchkneten und auf dem Backblech ausrollen, mit Himbeermarmelade dünn bestreichen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Masse für Belag vermischen und 5 Minuten lang auf 90 °C erhitzen. Dann diese Masse auf dem vorbereiteten Teig bzw. auf der Marmelade glatt streichen. 30 Minuten bei 180 °C backen. Etwas überkühlen lassen und in Quadrate schneiden. Diese nochmals halbieren. Die entstandenen Dreiecke dann nach Belieben in Schokolade tunken. Gekühlt 2 Wochen haltbar.



ZUTATEN

Teig:

300 g Weizenmehl, glatt

1 TL Backpulver

120 g kalte Butter

150 g Zucker

3 Packerl Vanillezucker

2 Eier

Belag:

300 g geriebene Nüsse

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Packerl Vanillezucker

Dekoration:

150 g Zartbitterkuvertüre