

Cherry-Chocolate-Nussecken

Cherry-Chocolate-Nussecken – mit köstlichem Kirschkompott, weißer Schokolade und Mandeln. Die NUSSECKEN 2024.

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 1 Portionen

Zutaten

für den Mürbeteig:

125 g kalte Butter

100 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

für das Kirsch-Kompott:

1 Glas Kirschen (inkl. Flüssigkeit)

1 Pk. Vanillepuddingpulver

25 g Zucker

für die Nussmasse:

175 g Butter

200 g weiße Kuvertüre

130 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

200 g gehackte Mandeln

200 g gemahlene Mandeln

für die Deko:

200 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Am besten beginnt ihr mit dem Kirsch-Kompott. Gebt ein Glas Kirschen (inklusive Flüssigkeit) in ein hohes Gefäß oder einen Topf und püriert das Ganze so lange mit einem Pürierstab, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Seid dabei vorsichtig! Kirschsafft macht diese Flecken.
2. Nehmt dann eine Kelle Flüssigkeit ab, gebt sie in eine kleine Schüssel und rührt 1 Pk. Vanillepuddingpulver und 25 g Zucker ein. Den Rest der Flüssigkeit kocht ihr auf und rührt dann den Kirsch-Pudding-Saft ein. Lasst das Ganze unter ständigem Rühren so lange blubbern, bis die Flüssigkeit andickt. Dann stellt ihr den Herd aus und lasst das Kirschkompott ein wenig abkühlen.

- 3.** Für den Mürbeteig gebt ihr 125 g kalte Butter in kleinen Würfeln in eine Schüssel. Dazu kommen 100 g Zucker, 2 Eier, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1 Pk. Vanillezucker.
- 4.** Verknetet die Zutaten zu einem glatten Teig, formt daraus eine Kugel, umwickelt die Kugel mit Frischhaltefolie und lagert sie für ca. 30 Minuten im Kühlschrank.
- 5.** Nach einer halben Stunde holt ihr den Teig aus dem Kühlschrank und gebt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Manchmal lässt sich der Teig nur schwer verteilen. Legt einfach ein zweites Stück Backpapier auf den Teig und rollt mit dem Nudelholz darüber. Löst das obere Backpapier danach vorsichtig. Für die letzten Ecken hilft: Finger anfeuchten und den Teig auf dem Backpapier verteilen. Wenn das geschafft ist, stecht ihr den Teig ein paar Mal mit einer Gabel ein.
- 6.** Jetzt schiebt ihr das Blech auf die unterste Schiene des Backofens und backt den Teig 10 Minuten lang bei 160 Grad Umluft vor.
- 7.** Für die Nussmasse gebt ihr 175 g Butter und 200 g weiße Kuvertüre in einen Topf und schmelzt das Ganze langsam bei niedriger Temperatur. Gebt dann 130 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker dazu und rührt beides gut ein. Zum Schluss gebt ihr 200 g gehackte und 200 g gemahlene Mandeln in den Topf und hebt alles gut unter.
- 8.** Gebt die Nussmasse jetzt zum Kirsch-Kompott, verrührt alles miteinander und verteilt die Masse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Mürbeteig. Schiebt das Blech dann in den Ofen (diesmal auf die mittlere Schiene) und backt die Nussecken ca. 20 Minuten bei 160 °C Umluft.
- 9.** Wenn die Nussecken fertig sind, lasst ihr sie auskühlen. Schmelzt dann 200 g weiße Kuvertüre über einem Wasserbad und sprengt die flüssige Kuvertüre anschließend über das Nussecken-Blech. Wenn die Kuvertüre hart geworden ist, schneidet ihr den Teig in Nussecken-Stücke.