HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Doppio-Nussecken mit Espresso – unsere Nussecke 2026

Kaffee und Kuchen gehören einfach zusammen, und bei dieser Nussecke stecken sie in einem Stück: Das sind unsere Doppio-Nussecken, die Nussecke 2026! Der Name ist Programm, denn Espresso steckt hier gleich mehrfach drin. Er kommt in den Mürbeteig und in die Nussmasse, und zum Schluss werden die Nussecken noch großzügig mit Espresso-Konzentrat eingepinselt. Auf einem buttrigen Mürbeteig mit echter Vanille liegt eine saftige Schicht aus gerösteten Haselnüssen und Mandeln. Aprikosenmarmelade bringt eine feine Fruchtnote hinein und brauner Zucker eine leichte Karamellnote. Zum Schluss kommen Sprenkel aus Zartbitter-Kuvertüre und knackige Mocca-Schokobohnen obendrauf. Das Ergebnis ist eine Nussecke, die nach Kaffeehaus schmeckt: aromatisch, nussig, schokoladig und nicht zu süß. Die Nussecken werden auf dem Blech gebacken und reichen für viele Stücke. Sie passen perfekt zum Sonntagskaffee, aufs Kuchenbuffet, in die Plätzchendose für die Adventszeit oder als selbstgemachtes Geschenk für alle Kaffeeliebhaber. Hoffentlich schmeckt’s!

Vorbereitung 40 Min. · Backzeit 30 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

Für den Belag

130 g brauner Zucker

Für die Glasur

75 g Mocca-Bohnen aus feiner Zartbitter-Schokolade

200 g Kuvertüre, zartbitter

4 EL Espresso-Konzentrat

Für den Belag

Mark einer Vanilleschote

200 g gehackte Haselnüsse

200 g Mandeln, gemahlen

4 TL Espresso-Konzentrat

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

Für den Teig

125 g kalte Butter

Für den Belag

200 g Aprikosenmarmelade

175 g Butter

Für den Teig

2 TL Espresso-Konzentrat

Mark einer Vanilleschote

1 Pk. Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

Zubereitung

1. Gebt 125 g kalte Butter in kleinen Würfeln in eine Schüssel. Dazu kommen 100 g Zucker, 2 Eier, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Pk. Vanillezucker, das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote und 2 TL Espresso-Konzentrat.
2. 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.
3. Nach einer halben Stunde holt ihr den Teig aus dem Kühlschrank und gebt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. TIPP: Lässt sich der Teig schwer verteilen, legt einfach ein zweites Stück Backpapier darauf und rollt mit dem Nudelholz darüber. Für die letzten Ecken hilft: Finger anfeuchten und den Teig auf dem Backpapier verteilen. Zum Schluss stecht ihr den Teig ein paar Mal mit einer Gabel ein.
4. Schiebt das Blech auf die unterste Schiene des Backofens und backt den Teig 10 Minuten lang bei 160 Grad Umluft vor.
5. Sollten die Haselnüsse nicht bereits geröstet sein (meistens kann man sie bereits geröstet und gehackt kaufen), gebt sie in eine Pfanne und röstet sie kurz fettfrei an. Das macht das Nussaroma noch kräftiger und passt wunderbar zum Espresso.
6. Gebt anschließend 175 g Butter und 200 g Aprikosenmarmelade in einen Topf und schmelzt das Ganze ganz langsam bei niedriger Temperatur. Rührt 4 TL Espresso-Konzentrat mit einem Schneebesen ein.
7. Gebt dann 130 g braunen Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, das Mark einer Vanilleschote und eine Prise Salz dazu. Der braune Zucker bringt eine leichte Karamellnote, die wunderbar zum Kaffee passt.
8. Hebt anschließend 200 g gemahlene Mandeln und die gehackten Haselnüsse unter.
9. 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 Grad Umluft.
10. Wenn die Nussecken fertig sind, lasst ihr sie komplett auskühlen. Erst dann pinselt ihr die Oberfläche großzügig mit ca. 4 EL Espresso-Konzentrat ein.
11. Schmelzt dann 200 g Zartbitter-Kuvertüre über einem Wasserbad und sprenkelt die Kuvertüre über das Blech Nussecken.
12. Verteilt Mocca-Schokobohnen oder Schoko-Espresso-Bohnen auf dem Blech, solange die Kuvertüre noch weich ist. Sobald die Kuvertüre hart geworden ist, schneidet ihr den Teig in Nussecken-Stücke.