

Marzipan-Cranberry-Nussecken

Marzipan-Cranberry-Nussecken - die NUSSECKEN 2022.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 35 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 1 Portionen

Zutaten

Für den Mürbeteig braucht ihr:

125 g kalte Butter
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pk. Vanillezucker

Für den Belag braucht ihr:

120 g Butter
200 g Zucker
200 g Marzipanrohmasse
100 ml Sahne
200 g gehackte Mandeln
200 g gemahlene Haselnüsse
125 g Cranberries
25 g gehackte Pistazien
200 g weiße Kuvertüre

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 und 1 Pk. Vanillezucker.
2. Verknetet die Zutaten alles 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. 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.
4. Jetzt schiebt ihr das Blech auf die unterste Schiene des Backofens und backt den Teig 10 Minuten lang bei 160 Grad Umluft vor.

5. Schneidet 200 g Marzipan in kleine Würfel und schmelzt es gemeinsam mit 120 g Butter und 200 g Zucker in einem Topf. Rührt das Ganze regelmäßig um und gebt am Ende 100 ml Sahne hinzu. Jetzt fehlen noch 125 g Cranberries. Die schneidet ihr klein und rührt sie gemeinsam mit 200 g gehackten Mandeln und 200 g gemahlenen Haselnüssen unter die Butter-Marzipan-Masse. Dann lasst ihr das Ganze ein wenig abkühlen.
6. Wenn der Teig fertig vorgebacken ist, holt ihr ihn aus dem Ofen und verteilt die Marzipan-Cranberry-Masse auf dem Teig. Und dann geht es direkt wieder zurück in den Ofen. Diesmal auf die mittlere Schiene des Backofens. Dort backt ihr die Nussecken für weitere 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad Umluft.
7. Wenn die Nussecken fertig sind, lasst ihr sie komplett abkühlen. Dann schmelzt ihr die Kuvertüre im Wasserbad und verteilt sie auf dem Backblech. Am Ende streut ihr die gehackten Pistazien drüber. Wenn die Kuvertüre hart geworden ist, schneidet ihr Rauten, Dreiecke, Quadrate...was immer ihr wollt. Fertig sind die Marzipan-Cranberry-Nussecken.