

Tonka-Wonka-Nussecken

Köstliche Nussecken mit Vanille und dem ganz besonderen Aroma der Tonka-Bohne. Die Nussecken 2025 – möglicherweise die besten Nussecken, die wir je erfunden haben!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 1 Portionen

Zutaten

125 g kalte Butter
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
Mark einer Vanilleschote
1 gute Prise frisch geriebene Tonka-Bohne

Zutaten für den Belag:

175 g Butter
200 g Aprikosenmarmelade
130 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g gemahlene Mandeln
200 g gehackte Haselnüsse
1 Prise frisch geriebene Tonka-Bohne
Mark einer Vanilleschote
200 g weiße Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter geht auch – ganz nach Geschmack)

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 eine gute Prise frisch geriebene Tonkabohne. Die Tonkabohne hat ein sehr intensives Aroma. Was die Menge angeht, solltet ihr so mit ihr umgehen, wie mit frisch geriebener Muskatnuss. Ihr könnt übrigens auch genau so eine Reibe benutzen.
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. 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. Für die Nussmasse gebt ihr 175 g Butter und 200 g Aprikosenmarmelade in einen Topf und schmelzt bzw erwärmt das Ganze ganz langsam bei niedriger Temperatur. Gebt dann 130 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker und eine Prise Salz dazu und rührt alles gut um. Hebt anschließend 200 g gemahlene Mandeln und 200 g gehackte Haselnüsse unter. Zum Schluss reibt ihr noch eine Prise Tonka Bohne darauf, kratzt das Mark einer Vanilleschote aus und rührt beides gut unter.
6. 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.
7. Wenn die Nussecken fertig sind, lasst ihr sie komplett auskühlen. Schmelzt dann 200 g weiße Kuvertüre über einem Wasserbad und sprenkelt die flüssige Kuvertüre anschließend über das Nussecken-Blech. Wenn die Kuvertüre hart geworden ist, schneidet ihr den Teig in Nussecken-Stücke.