HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Orangen-Nussecken mit Salted Caramel

Orangen-Nussecken mit Salted Caramel - die NUSSECKEN 2023.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 35 Min. · Gesamtzeit 65 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 die Orangen-Nuss-Masse:

175 g Butter

200 g bittere Orangenmarmelade

130 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

200 g gehackte Mandeln

200 g gemahlene Haselnüsse

für das Salted Caramel:

100 g Zucker

30 ml Wasser

45 g Butter

60 ml Sahne

1 Prise Meersalz

für das Topping:

200 g Vollmilch-Kuvertüre

100 g gehackte Mandeln

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 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. Die Backzeit könnt ihr super nutzen, um den Belag zusammen zu rühren. Gebt 175 g Butter, 200 g bittere Orangenmarmelade, 130 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in einen Topf und erwärmt das Ganze vorsichtig. Rührt dabei regelmäßig um. Wenn die Butter geschmolzen ist, gebt ihr 200 g gehackte Mandeln und 200 g gemahlene Haselnüsse dazu und verrührt alles gut miteinander. Stellt den Topf dann erstmal beiseite. Denn jetzt müsst ihr euch um das Salted Caramel kümmern.
6. Gebt 100 g Zucker und 30 ml Wasser in eine Pfanne, erwärmt das Ganze vorsichtig und rührt dabei regelmäßig um. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, bringt ihr die Flüssigkeit zum Kochen. Rühren müsst ihr jetzt nicht. Lasst den Zucker ca 2 Minuten zu Sirup einkochen. Sobald der Sirup leicht bräunlich wird (schwenkt die Pfanne dabei leicht hin und her), schaltet ihr den Herd aus. Vorsicht! Das kann sehr schnell gehen – der Zucker kann schnell anbrennen. Also behaltet die Pfanne unbedingt die ganze Zeit im Blick.
7. Dann gebt ihr 45 g Butter dazu und rührt sie vorsichtig ein, bis sie sich komplett mit dem Sirup verbunden hat. Sollten sich die Zutaten doch wieder voneinander trennen, erwärmt den Sirup einfach nochmal leicht. Dann nehmt ihr einen Schneebesen und rührt 60 ml Sahne ein. Zum Schluss gebt ihr eine gute Prise (grobes) Meersalz dazu. Kleiner Tipp fürs Reinigen der Pfanne: Gebt einfach etwas Wasser in die Pfanne, kocht es auf und dann löst sich der harte Karamell praktisch von selbst.
8. Wenn der Teig fertig vorgebacken ist, holt ihr ihn aus dem Ofen. Dann gebt ihr das Sahne-Caramel in die Orangen-Nuss-Mischung, verrührt alles gut miteinander und verteilt diese Mischung jetzt 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.
9. 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 Mandeln drüber. Wenn die Kuvertüre hart geworden ist, schneidet ihr Rauten, Dreiecke, Quadrate…was immer ihr wollt.
