

## Nussecken wie bei Oma - Rezept für den Thermomix®



© Nussecken wie bei Oma - Joanna @ jofoodwerkstatt



60 Min.



leicht



ca. 30 Stück

## Feines Mürbeteiggebäck mit Johannisbeergelee



Gemeinsam mit ihrer Oma hat Joanna von "Jofoodwerkstatt" immer zur Weihnachtszeit die Nussecken gebacken und teilt diese Erinnerung mit weiteren 14 befreundeten Bloggern mit uns in unserem Weihnachts-E-BOOK. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "[Weihnachts-Erinnerungen](#)"

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>375 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>2 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Belag:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Glas rotes Johannisbeergelee
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>2 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	gemahlene Haselnüsse
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	gehackte Mandeln
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>		etwas Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und alles zusammen 35 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig auf das vorbereitete Blech geben und gleichmäßig verteilen.
2. Ein Glas Johannisbeergelee in einer Schale glatt verrühren und auf dem Teig verteilen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 2 Min./60°C/Stufe 1,5 erwärmen. Danach Wasser und gemahlene Haselnüsse zugeben und 35 Sek./Stufe 4 vermengen. Die Haselnussmasse auf das Johannisbeergelee geben und gleichmäßig verteilen. Gehackte blanchierten Mandeln darüber streuen.
4. In vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Umluft) 25-30 Min. backen. Nach dem Backen, 5-10 Min. abkühlen lassen. Dann den Kuchen zuerst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden.
5. Zartbitterschokolade in grobe Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Sonnenblumenöl zugeben (ca. 1-2 EL) und 6 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen lassen. Alles kurz mit dem Spatel vermengen und eventuell zusätzlich noch 1-2 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen lassen. Dann die Dreiecke in Schokoladenglasur tauchen und auskühlen lassen.