

# Nussecken, 60 x 20 cm mit TROCKEN-NUSSFÜLLMASSE

## KOMPLET TROCKEN-NUSSFÜLLMASSE

### Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,  
Grundrezept 600 g

Gesamt Butter - Mürbteig 600 g

### Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre 150 g

Gesamt Zum Bestreichen 150 g

### Auflage

TROCKEN-NUSSFÜLLMASSE 750 g

Zucker 100 g

Vollei 200 g

Wasser 200 g

Haselnüsse, gehackt 150 g

Gesamt Auflage 1.400 g

### Dekor

Kuvertüre, dunkel 250 g

Gesamt Dekor 250 g

### Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig lt. Grundrezept herstellen, auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) ausrollen und anbacken.

Einwaage: ca. 600 g

Teigdicke: ca. 4 mm

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 2 Minuten

Die Aprikosenmarmelade auf den abgekühlten Butter - Mürbeteig aufstreichen, danach die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen und abbacken.



Einwaage Aprikosenmarmelade: ca. 150 g

Einwaage Nussauflage: ca. 1400 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Nach dem Backen und Erkalten in Stücke ( z. B. 10 x 10 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 24 Stk. pro Blech ) einteilen, schneiden und die Stücke nochmal diagonal teilen, sodass Ecken entstehen. Danach die Schnittkanten mit dunkler Kuvertüre absetzen.

Einwaage Kuvertüre: ca. 250 g

*Aus Gutem das Beste backen!*

