

Nussecken

Ein beliebter Klassiker! Mürbeteigboden mit aromatischem Belag aus gerösteten Haselnüssen!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/0wB-fFD0s0g?pid=12405>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für ein Backblech

Für den Mürbeteig:

300g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix C von Schär)

1 schwach gehäufter TL Xanthan

1 TL Flohsamenschalenpulver (ich verwende FiberHUSK)

1 gestrichener TL Backpulver

130g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

150g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

Für den Nussbelag:

200g Butter (ggf. laktosefrei)

200g Rohrohrzucker (braunen Zucker)

1 P. Vanillezucker

5 EL Wasser

200g gemahlene Nüsse (Mandeln, Hasel- oder Walnüsse)

200g gehackte und geröstete Haselnüsse (alternativ gehackte Mandeln)

Zum Bestreichen:

6 EL Aprikosenkonfitüre

Schokoglasur (ggf. laktosefrei, z.B. Zartbitterkuvertüre)

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls dazu. Mit den Händen, oder mithilfe einer Küchenmaschine, rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Minuten kühl stellen.
3. Für den Nussbelag Butter, Wasser, Rohrohrzucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen, aber nicht kochen lassen! Anschließend Nüsse und Mandeln unterrühren.
4. Den Mürbeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Nussbelag gleichmäßig darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Kuchen in Dreiecke schneiden und mit geschmolzener Schokoglasur besprenkeln.

Fruktosearm-Tipp: Getreidezucker anstatt Zucker und Rohrohrzucker verwenden. Fruktosearmen Sanddorn – Fruchtaufstrich anstatt Aprikosenkonfitüre verwenden. Vanillezucker durch Vanillearoma ersetzen.

Milchfrei-Tipp: Dieses Rezept lässt sich sehr gut milchfrei zubereiten. Für den Teig anstatt Butter 125g Pflanzenmargarine verwenden. Für den Nussbelag kann Butter 1:1 durch Pflanzenmargarine ausgetauscht werden. Die Schokoglasur lässt sich durch vegane Kuvertüre oder milchfreie Zartbitterschokolade ersetzen.



rezepte-glutenfrei.de