

Nussecken aus dem Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Nüsse:

- 100 g Haselnüsse
- 200 g Mandeln
- 100 g Cashew-Kerne
- (oder einfach 400 g Nüsse nach Belieben/Vorrat)

Teig:

- 300 g Weizenmehl 550er
- 1 TL Backpulver
- 65 g weißer Zucker
- 65 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Margarine

Belag:

- 7 EL Nektarinenkonfitüre
- 250 g weiche Butter in Stücken
- 100 g brauner Zucker
- 4 EL Wasser

Zubereitung:

Den Ofen schon mal vorheizen:

180°C auf Ober-/Unterhitze

der Rost ist wie immer im unteren Drittel des Ofens

Nüsse in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen. (Wer keinen Thermomix hat - einfach gemahlene Nüsse hernehmen) Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4,5 vermischen. (für nicht Thermomixler: Alle Zutaten wie gewohnt zu einem Mürbteig verarbeiten)

Teig im großen Ofenzauberer mit dem Teigroller ausrollen (wie immer beachten: Wenn die Stoneware noch keine Patina hat bitte etwas fetten mit Butaris oder Palmin)

Für den Belag die Konfitüre glatt rühren und auf den Teig streichen.

Butter, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 3 1/2 Min./100°/Stufe 1 schmelzen. (oder im Topf auf dem Herd) Gemahlene Nüsse mithilfe des Spatels kurz unterrühren und auf der Marmelade verteilen.

Backtemperatur: 180°

Backzeit: 30 Min.

Noch warm in Dreiecke schneiden. Nach dem Erkalten nach Belieben mit Schokolade verzieren.



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de