

# Frucht-Nussecken

Zeit gesamt  
55min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	250 g
Weizenmehl, Type 405	225 g
Backpulver	1 TL
Vanille Zucker	4 TL
Zucker	250 g
Eier	2 St.
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	50 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	50 g
Sonnenblumenkerne	50 g
Aprikosenkonfitüre	3 EL
Kuvertüre, zartbitter	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Ofenrost, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Zucker, Ei, 100 g Butter und 1 EL Wasser mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
2. Aprikosen und Cranberries fein hacken. In einem Topf 150 g Butter mit 150 g Zucker, 2 EL Vanillinzucker und 3 EL Wasser auf niedriger Stufe erwärmen. Sobald die Butter geschmolzen ist, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne und Trockenfrüchte unterrühren. Nussecken-Masse ca. 10 Min. abkühlen lassen. Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Nussecken-Masse gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Kuvertüre grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Nussecken aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Nussecken in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Die beiden spitzen Ecken in die Schokolade tauchen. Nussecken zum Trocknen auf Backpapier legen, fest werden lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1521 kcal
Kohlenhydrate	151 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	93 g