

Hier und heute

Nussecken aus Filoteig

Unkompliziert und köstlich – so backt Konditormeisterin Theresa Knipschild. Probieren Sie ihre knusprigen Nussecken aus Filoteig.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf bis 16 Stück

Zutaten für die Nussecken

- 1 Packung Filo-, Strudel- oder Yufkateig aus dem Kühlregal
- 150 g Butter oder Margarine
- 50 g Marzipanrohmasse, grob gerieben
- 2 EL Ahornsirup oder Honig
- 2 Prisen Zimt
- 100 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
- 100 g gehackte, geröstete Haselnüsse
- optional: etwas Ingwer und/oder Orangenabrieb nach Geschmack
- optional: gehackte getrocknete Aprikosen

Zubereitung

70 g Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Nüsse und Ahornsirup dazugeben. Geriebene Marzipanrohmasse (z.B. auf der Vierkantreibe reiben) Zimt, Orangenabrieb und Ingwer hinzufügen und alles vermischen. Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die restliche Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Vier bis fünf Teigplatten auf der Arbeitsfläche auslegen. Eine Teigplatte mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Zweite Teigplatte darauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Den Vorgang mit zwei bis drei weiteren Platten fortsetzen.

Die so entstandene geschichtete Platte in drei bis vier jeweils etwa 10 cm breite Bahnen schneiden und die Ränder mit flüssiger Butter bestreichen. Die abgekühlte Nussfüllung in Häufchen jeweils auf das Ende einer Bahn mit etwas Abstand zu den Rändern legen. Das Ende anschließend diagonal auf die Nussfüllung falten, sodass ein Dreieck entsteht. Das Dreieck immer wieder diagonal auf die Teigbahn falten, bis die Bahn zu Ende ist. Den Vorgang wiederholen, bis die Teigrolle aufgebraucht ist. Die Teigtaschen mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zutaten für Schokoladenglasur

- 150 g dunkle Kuvertüre
- 5 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl

Zubereitung

Die Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und das neutrale Pflanzenöl schlierenfrei einrühren. Die Kuvertüre sollte nicht zu heiß sein. Nussecken halb in die Kuvertüre tauchen oder mit einer Gabel besprenkeln.

Tipps

- Wenn Sie die Nussecken eintauchen, die Schüssel mit der Kuvertüre schräg auf ein Trockentuch stellen.
- Wer mag, kann die Nussecken mit gehobelten, gerösteten Nüssen bestreuen.