

Rosentülle gerade



Art.-Nr. 231030

Tannenbaum-Nussecken

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten | Backzeit: 25-30 Minuten

Zutaten für den Teig: 125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1-1,5 TL Zimt, 2 Eier | **Zutaten für die Nussmasse:** 130 g Butter, 140 g Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 150 g gemahlene Mandeln, 80 ml Milch, 1 Ei, 2 EL Aprikosen Konfitüre | **Zutaten für die Ganache:** 25 ml Sahne, 8 g Honig, 80 g Zartbitter-Kuvertüre, 15 g Butter

Zubereitung des Teiges:

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Mehl, Backpulver, Zimt und Eier in die Butter-Zucker-Mischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1-2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lagern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig 1-1,5 cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Mit einem verstellbaren Backrahmen umstellen und den Teig andrücken.

Zubereitung der Nussmasse:

Butter und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen bis die Masse leicht karamellisiert. Nüsse, Mandeln und Milch unterrühren, etwas abkühlen lassen und dann das Ei hinzufügen. Die Konfitüre auf den Teig streichen. Die Nussmasse auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen. Die Nussecken bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) für 25-30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Nussecken leicht abkühlen lassen. Wenn sie lauwarm sind, zu Dreiecken schneiden (7 cm breit und 10 cm hoch).

Zubereitung der Ganache:

Sahne und Honig in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen, die Kuvertüre dazu geben und gut verrühren bis alles geschmolzen ist. Dann erst die Butter hinzufügen und unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen bis sie spritzfähig ist. Eine gerade Rosentülle (10 mm) in einen Spritzbeutel geben, die Ganache einfüllen und auf die kalten Nussecken dressieren. Nach Belieben mit Streudekor dekorieren und mit Holzstielen versehen.