

WALNUSSECKEN

„Festliche Ecken zum Snacken.“



ZUBEREITUNG WALNUSSECKEN

Schritt 1

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und das Mehl mit der Speisestärke mischen. Gemeinsam mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillemark und dem Eiweiss zu einem glatten Teig verkneten und anschließend zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 2

Den Teig auf einer Hälfte eines gefetteten Backbleches ausrollen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen.

Schritt 3

Den Zucker und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote in einer Pfanne karamelisieren und die Walnusskerne, Rosinen und Mandelblättchen unterrühren. Die Butter hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit 2 EL Wasser und Sahne ablöschen und goldbraun karamellisieren.



Schritt 4

Die Masse auf den Mürbteig streichen und im Backofen bei 175 °C „Ober-/Unterhitze“ auf unterster Schiene etwa 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und zum Servieren in Dreiecke schneiden.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN TEIG

100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
75 g	Butter
65 g	Zucker
1/2	Vanilleschote
1	Eiweiss

FÜR DEN BELAG

2 EL	Johannisbeergelee
120 g	Zucker
1/2	Vanilleschote
175 g	gehackte Walnusskerne
70 g	Rosinen
50 g	Mandelblättchen
80 g	Butter
60 g	Schlagsahne

„DIE AUSGEKRATZTE VANILLESCHOTE IN EIN SCHRAUBGLAS GEBEN UND DIESES MIT ZUCKER AUFFÜLLEN. NACH EIN PAAR TAGEN HAT MAN SELBSTGEMACHTEN VANILLEZUCKER MIT NATÜRLICHEM AROMA.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CH132254 Constructa Einbau-Herd



Einbau-Herd mit Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und 6 Heizarten für mehr Backvergnügen.

CH130224 Constructa Einbau-Herd



Einbau-Herd in weißer Farboptik mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 verschiedenen Heizarten.