

Weihnachtsbacken Rezepte

Pecannuss Würfel

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Teig			
160 g	Mehl	1	Eigelb
80 g	Butter	1	Spur Salz
1	Essl. Zucker		Mehl für die Arbeitsfläche
Nussmasse			
400 g	Pecannusskerne (brutto	100 g	Brauner Zucker
50 g	600g)	100 g	Schlagsahne
5	Essl. Butter	1	Teel. Vanilleextrakt, flüssig
	Zuckerrübensirup, dunkel		

Für den Teig: Aus den angegebenen Zutaten und evt. einem Ei kaltem Wasser zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell einen Mürbeteig kneten und eine Stunde kalt stellen. Für die Nussmasse: Pecannusskerne mit einem großen Messer kleinhacken. Fett, Zuckerrübensirup, Zucker und Schlagsahne in einem Topf zum Kochen bringen. Unter häufigem Rühren drei Minuten kochen lassen. Pecannüsse und Vanilleextrakt unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Eine etwa 18x24 cm große Backform (ersatzweise Springform, 20-2 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl in der Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20-25 Minuten vorbacken. Form aus dem Ofen nehmen und die Nussmasse mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Weitere 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. mit einem Sägemesser, z.B. Brotmesser, besser noch Elektromesser, in Würfel von 3-4 cm Kantenlänge schneiden und auskühlen lassen.