Mandelecken mit Marzipan

Neulich hatte ich urplötzlich gewaltige Lust auf Nussecken. Beim Stöbern auf Pinterest stolperte ich dann wieder einmal über die sagenhaften Fotos vom Zungenzirkus, darunter auch welche mit Nussecken*. Als ich dann las, dass Jörg Crème fraîche und Marzipan verwendet, war die Sache entschieden, denn von beidem hatte ich noch Reste da.

Allerdings lagen in der Vorratskammer nur Mandeln und keinerlei Nüsse, also wurden kurzerhand Mandelecken daraus. Sie sind unglaublich saftig und schmecken herrlich nach Mandeln und Marzipan – ein bisschen wie dieses italienische Mandelgebäck, nur in Eckenform, viel saftiger und mit Schokolade.

Für ca. 40–45 Stück:

Nussbelag

300 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, gehackt
100 g Mandelnblättchen
100 g Zucker
120 g Butter
100 g Crème fraîche
5 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Marzipan
2 Eiweiß

Mürbeteig

340 g Mehl
160 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
2–4 EL kaltes Wasser
4 EL Johannisbeergelee

Außerdem:

350 g dunkle Kuvertüre

Eine Form von ca. 25×35 cm (oder einen Backrahmen auf diese Größe einstellen) mit Backpapier auslegen.
Für den Teig alle Zutaten (bis auf das Johannisbeergelee) rasch zu einem glatten Teig zusammen kneten.
Den Mürbeteig ausrollen und den Boden im Backrahmen damit auslegen.
Für ca. 30 min kalt stellen.
Für den Belag das Marzipan möglichst klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen.
Zucker und Crème fraîche in den Topf rühren und noch mal zum Kochen bringen.
Von der Herdplatte ziehen und Marzipan einrühren, dann Mandeln und Bittermandelaroma dazu geben. Rühren bis sich das Marzipan vollständig gelöst hat.
Die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen, dann zügig das Eiweiß unterrühren.
Backofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Johannisbeergelee auf dem Mürbeteig verstreichen. Den Belag mit einem Löffel in kleinen Klecksen auf dem Gelee verteilen und mit einem nassen Löffelrücken glatt
streichen.
Für ca. 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auskühlen lassen.
Den Kuchen drei Mal längs und 5 Mal quer in ca. 6 cm breite Streifen schneiden, sodass Quadrate entstehen. Diese schräg halbieren.
Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Mandelecken mit den Kanten vorsichtig eintauchen. Überschüssige Schoko mit einem Löffelrücken etwas abstreifen.
Auf einen Bogen Backpapier legen und trocknen lassen.
Die Mandelecken halten sich in einer Dose im Kühlschrank einige Tage ohne trocken zu werden.

Für alle Naschkatzen mit Nussallergie sind diese Mandelecken natürlich perfekt. Wer lieber Nüsse mag, ersetzt die Mandeln oder einen Teil davon – oder probiert mal mein altes

Nussecken-Rezept aus (das ist sogar vegan!). In welcher Form auch immer, solche Ecken schmecken eigentlich immer und gerade jetzt, wo trotz herrlichstem Wetter der Herbst spürbar wird, bekomme ich wieder mehr Lust auf warme Aromen wie Mandeln, Nüsse, Schokolade… Seelenfutter eben.
Ist das bei euch auch so?

Ich wünsche euch einen entspannten Abend und eine schöne erste Oktoberwoche!
Eure Judith

** Beitrag enthält Werbung, da Blogger-Nennung*

Der klassische Dauerbrenner: Nussecken (vegan)

Nussecken gehen absolut immer! Der beliebte Klassiker kann das ganze Jahr genascht werden, denn die Kombination aus Nüssen, Schoki und Frucht (in Form von Konfitüre) ist einfach perfekt. Schon jahrelang backe ich immer wieder dieses Rezept und neulich fiel mir auf, dass der Belag vegan ist und sich der Teig ganz problemlos in eine vegane Variante abwandeln lässt. Und so sind vor einigen Tagen diese veganen Nussecken entstanden, die genauso wunderbar schmecken wie immer und in denen man – für mich sehr wichtig – alles verbacken kann, was man an Resten oder auch Backzutaten so da hat: gehackte Mandeln, Nüsse, Mandelblättchen, Gemahlenes, …

Boden:

300 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Zucker

½ TL Vanillepulver (oder –Essenz)
1 EL Ei- Ersatzpulver, z.B. Sojamehl
150 g kalte vegane Margarine
1 gestr. EL Rum oder Wasser

Belag:
200 g Margarine
130 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Wasser
200 g Nüsse, gemahlen
200 g Nüsse, gehackt oder Blättchen/ Stifte
mehrere EL Konfitüre, am besten Aprikose
ca. 200 g dunkle Schokolade oder Kouvertüre

Alle trockenen Teigzutaten vermischen, dann die Margarine in Portionen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und mit der Konfitüre bestreichen.
Für den Belag Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser im Topf schmelzen lassen und die Nüsse unterrühren. Diese Masse auf dem Teig verteilen.
Bei Umluft 175°C 20-30 Minuten backen.
Etwas erkalten lassen, dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Dreiecke schneiden.
Dunkle Schokolade oder Kouvertüre schmelzen (am besten im Wasserbad) und entweder die Nussecken mit Linien verzieren oder alle drei Kanten in die Schokolade tauchen.[nurkochen]

Wer es nicht unbedingt vegan haben muss und keine Margarine im Haus hat, kann natürlich auch die gute alte Butter nehmen und in den Teig statt des Ersatzpulvers ein Ei rühren.

Ich finde, dass man diesem Naschwerk überhaupt nicht anmerkt, dass es vegan ist und hoffe, die Nussecken schmecken euch genauso gut wie uns. Lange existiert haben sie hier jedenfalls nicht… =)

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage, zaubert euch mit Leckereien ein wenig Sonne ins Leben!
Eure Judith