


Kochen


Caramel-Nussecken im Schokoladenhemd

Bei diesen Weihnachtsguetzli wird echt viel geboten: nussiger Crunch, zartschmelzender Caramel und ein Mantel aus Schokolade.

EIGENSCHAFTEN	
 VEGETARISCH	
ZEITAUFWAND	
KOCH-/BACKZEIT	20 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	25 MIN
RUHEZEIT	30 MIN



ZUTATEN

 ERGIBT etwa 84 Stück

TEIG:

250 g [Urdinkel-Weissmehl](#)

150 g kalte Butter

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

0.5 Teelöffel Backpulver

1 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Zucker

2-3 Esslöffel kaltes Wasser

NUSSMISCHUNG:

200 g [Haselnusskerne](#), eventuell bereits geschält

200 g geschälte Mandelkerne

2 Esslöffel flüssiger Honig

100 g Zucker

100 g Butter

4 Esslöffel Wasser

1 Prise Salz

ZUM FERTIGSTELLEN:

200 g [Schokoladenglasur](#), nach Belieben halb Milch-/halb dunkle Schokolade

NÄHRWERT

Pro Portion

6 g Fett

1 g Eiweiss

6 g Kohlenhydrate

85 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Die Butter 10-15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen, dann lässt sie sich leichter verarbeiten.
- 2 Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz gründlich mischen. Die kalte Butter an der Röstiraffel dazureiben. Dann alles zwischen den Fingern bröselig reiben. Eigelb und Wasser verrühren und beifügen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig mit den Handflächen zu einem dicken Rechteck drücken und in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
- 3 Inzwischen in einer Pfanne die Haselnusskerne anrösten (nicht zu dunkel!); dies entfällt, wenn man die Nüsse bereits geschält kauft. Die gerösteten Haselnüsse auf ein Küchentuch geben, die Nüsse mithilfe des Tuchs aneinander reiben, um die braunen Häutchen wenigstens teilweise abzulösen. Die Haselnüsse mittelgrob hacken.
- 4 Die Mandelkerne ebenfalls mittelgrob hacken.
- 5 In einer Pfanne Zucker, Butter, Honig, Wasser und Salz unter Rühren langsam aufkochen. Haselnüsse und Mandeln beifügen, alles gut mischen, dann die Masse abkühlen lassen.
- 6 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- 7 Den Teig zwischen 2 leicht bemehlten Backpapieren in der Grösse des Ofenblechs auswallen. Mitsamt Backpapier auf das Blech legen und das obere Papier abziehen. Den Teig mit einer Gabel regelmässig einstechen. Dann die Nussmasse gleichmässig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
- 8 Den Nussteig im 200 Grad heissen Ofen (Umluft 180 Grad) auf der untersten Rille 18-20 Minuten backen. Dann lauwarm abkühlen lassen.
- 9 Die noch lauwarme Teigplatte auf dem Blech zuerst in 5 cm breite Streifen, diese in Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden. Auf dem Blech erkalten lassen.
- 10 Die Schokoladenglasur nach Anleitung auf dem Beutel im heissen Wasserbad schmelzen lassen. Man kann nur eine Sorte Glasur verwenden oder jeweils die Hälfte der Guetzli mit Milch- und die andere mit dunkler Schokoladenglasur überziehen. Dazu die Nussecken mit einem Spachtel sorgfältig vom Blech nehmen. Die Kanten der Nussecken in die Glasur tauchen, leicht abstreifen und die Guetzli auf Backpapier legen. Die Glasur trocknen lassen. Dann die Caramel-Nussecken in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.