

# Nussecken ohne Backen

Diese Nussecken ohne Backen mit Datteln sind eine köstliche Alternative zum klassischen Weihnachtsgebäck. Die Zubereitung ist einfach und du benötigst dafür kein Backrohr.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

|       |                                              |
|-------|----------------------------------------------|
| 400 g | getrocknete Datteln                          |
| 50 g  | <a href="#">Mandelmus</a>                    |
| 100 g | Walnüsse (gemahlen)                          |
| 100 g | Mandeln (klein gehackt)                      |
| 80 g  | Zartbitterkuvertüre (mind. 80 % Kakaoanteil) |

## Zubereitung

1. Für die **Nussecken ohne Backen** die Datteln fein würfeln und mehrere Minuten mit den Händen kneten, bis eine klebrige Masse entsteht. Gemahlene Walnüsse, fein gehackte Mandeln und Mandelmus dazugeben und alles gründlich verkneten, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
2. Eine quadratische Form zirka (20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Nussmasse etwa 1,5 cm dick hineindrücken und mit einem weiteren Stück Backpapier abdecken. Mit den Händen oder einem Glas glatt und fest drücken. D
3. ie Masse für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend in etwa 15 Dreiecke schneiden. Für saubere Kanten verwendest du am besten ein scharfes, angefeuchtetes Messer. Bröselige Stellen kannst du vorsichtig wieder zusammendrücken. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Nussecken damit verzieren. Auf Backpapier trocknen lassen und anschließend in einer verschlossenen Dose im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp