Nussecken

Süßer Genuss mit weniger Kalorien: Das Rezept für die feinen Nussecken wird mit Süßstoff zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

125 ml	Eiweiß
25 g	Süßstoff
130 g	Walnüsse (gerieben)
110 g	Marillenmarmelade (Diabetiker)
200 g	Schokolade (Diabetiker)

Für den Mürbteig

300 g	Mehl
210 g	Butter
1 EL	Süßstoff (flüssig)
1 Stk.	Zitronenschale
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Vanillearoma

	1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die **Nussecken** veredeln jede Kaffeetafel. Hierfür zuerst die geriebenen Walnüsse, den Kandisin Streu und das Eiweiß gut rösten.

2. Anschließend einen Mürbeteig aus Mehl, Butter, Süßstoff, Zitronenschale, Eigelb, Vanillearoma und Salz herstellen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm ausrollen.

3. Jetzt den Teig backen, ist dieser fertig zuerst die Marillenmarmelade, dann die Nussmasse aufstreichen. Das Ganze für ca. 30 Minuten bei 120 Grad im Ofen backen.

4. Sind die Nussecken fertig gebacken, Stücke von 2 cm x 2 cm herausschneiden, die Enden in Schokolade tauchen und anschließend trocknen lassen, vor dem Servieren.

Tipp

Die Nussecken halten sich in einer Keksdose sehr lange.