

05 – Nussdecker

Rezept für etwa 2-3 Bleche

Hallo! Schön, dass Ihr euch für dieses Rezept interessiert,
aber zuerst ein paar Anmerkungen von uns:

Wir sind keine Profiköche, wir kochen auch nicht nach Rezept, wir kochen zum Spaß mit Liebe.
Abgedroschen? Ja, vielleicht. Aber es stimmt. Wir können Euch nur eines raten:

Koch, so wie es schmeckt!

Ihr solltet Euch vor dem Backen auf jeden Fall gut die Hände waschen!

Unser Backvideo findet Ihr hier:

<https://youtu.be/vMILsPygiqc>

Den Podcast dazu findet Ihr hier:

<https://anchor.fm/zackkartoffelschnack/episodes/KochSoWie-002---Zack-Kartoffel-Schnack---Nussdecker-e1sbfqa>

Zutaten für Nussdecker

Nussmürbteig:

250 g	weiche, aber kalte Butter (<i>leicht aufweichen lassen</i>)
100 g	gesiebter Staubzucker
1 Packung (8g)	Vanille Zucker
1 Prise	Salz
2 Priesen	Zimt
1 Teelöffel	Backpulver
5 Tropfen	Aroma Zitrone
1 Fläschchen	Aroma Rum (<i>nicht für aktive oder trockene Alkoholiker geeignet!</i>)
300 g	glattes Mehl
200g	geriebene Walnüsse

Füllung:

100 g	kochend heiße Marmelade nach Wahl
-------	-----------------------------------

Zum Glasieren und Verzieren:

2 Esslöffel	Zitronensaft
200 g	gesiebter Staubzucker
200 g	Glasur Kakao
einige	Walnuss-Hälften

und was Euch da sonst noch so einfällt



Zubereitung:

1 - Nussmürbteig:

Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und in eine Rührschüssel gesiebt.

Die übrigen Zutaten nach einander dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig kneten. Alternativ geht das auch mit der Hand.

Den fertigen Teig aus der Schüssel nehmen um in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

2 – Ausrollen:

Den Teig müsst ihr nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen.

Tipp:

Das Mehl für die Arbeitsfläche könnt ihr in ein Handsieb geben und damit gleichmäßig auf der Arbeitsfläche verteilen. Dann mit einem Nudelholz darüber rollen um es noch besser zu verteilen. Hierbei bleibt auch gleich etwas Mehl am Nudelholz haften.

3 - Ausstechen:

Nun sucht ihr euch geeignete Ausstechformen aus. Ihr solltet aber immer 2 identische Kekshälften für eine Ober- und eine Unterseite der Kekse haben! Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Wichtig:

Die Kekse gehen etwas auf, lasst also auf dem Backblech zwischen den Keksen etwas Abstand!

4 - Backzeit:

Den Backofen vorheizen und das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze: 180°C

Heißluft: 160°C

Backzeit: ca. 10 Min. *(kann je nach Backofen abweichen!)*

5 - Die Füllung:

Die Kekse etwas auskühlen lassen. Die Marmelade müsst ihr nun zum Kochen bringen und damit je eine Kekshälfte bestreichen. Das geht am besten mit einem Teelöffel. Dann wird die andere Kekshälfte oben aufgelegt und leicht festgedrückt.

6 - Verzierung:

Der Glasur Kakao wird in einem Wasserbad geschmolzen und mit 2 Esslöffeln Zitronensaft und 200g gesiebttem Staubzucker zu der Glasur vermischt.

Nun könnt ihr die Kekse nach Lust und Laune verzieren. Die fertig gebackenen, ausgekühlten Kekse werden mit der Glasur bestreichen oder in diese getunkt. Solange die Schokoladenmasse an den Keksen noch flüssig ist, könnt ihr auf dieser, ganz leicht weitere Verzierungen befestigen. Einfach nur drauflegen (*Walnuss-Hälften*) oder streuen.



Antworten auf häufige Fragen:

Wie lange sind meine Kekse in etwa haltbar?

- ➔ Für gewöhnlich sind sie etwa 3 Wochen in einer Keksdose haltbar. Der Behälter sollte möglichst luftdicht und Licht undurchlässig sein, dass die Kekse weder hart noch weich werden.

Warum zerbröseln meine Kekse nach dem Backen?

- ➔ Wenn das passiert habt ihr das falsche Mehl zum Backen verwendet. Entweder war es zu grob oder zu fein. Am besten verwendet ihr glattes Mehl, im Notfall Universalmehl.

In diesem Sinne, viel Spaß beim Nachbacken!

Möge die Kartoffel wachsen!

Euer Team vom Zack Kartoffel Schnack
Isa und Torben

