

Nussriegel



Zutaten für ca. 50 Stück:

Teig:

- 100 g zimmerwarme Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Größe M
- 200 g Mehl

Nussmasse:

- 400 g gemischte Nusskerne
- 50 g Butter
- 80 g Honig
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml Schlagsahne

Vorbereitungen:

- Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze, 180°C Umluft vorheizen
- Backblech (28 x 20 cm) mit Backpapier auslegen
- Teig 1 Stunde kalt stellen

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt rühren.
2. Das Ei kurz unterarbeiten.
3. Das Mehl unterkneten.
4. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
5. Die Nussmischung grob hacken.
6. Butter mit Honig, braunem Zucker und der Sahne in einem Topf aufkochen und unter ständigem Rühren 3 Minuten köcheln lassen.
7. Die Nüsse einrühren und den Topf vom Herd nehmen.
8. Den Teig auf einer bemehlten Fläche in Größe des Backbleches ausrollen und auf das Blech legen.
9. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen.
10. Die Nussmasse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und weitere 15 – 18 Minuten backen.
11. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen und dann mit einem scharfen Messer in 5x3 cm große Stücke schneiden