Diener

Die Küche

Nussknacker nach Kurt Singer

https://www.diener.cc/rezepte/nussknacker-nach-kurt-singer/

Mürbteig

- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 300 g Mehl
- 40 g Eigelb

16 Stück a 100 mm

Backtemperatur 200 Grad C Zug OFFEN

Röstmasse

- 150 g Butter
- 300 g Zucker
- 180 g Obers
- 150 g Honig
- 60 g Glukosesirup (man kann auch die gleiche Menge Honig nehmen anstatt Glukosesirup)
- 600 g geschälte und geröstete Haselnüsse

Den Teig 4 mm dick ausrollen, in kleine Ringe setzen und backen, eventuell Rand mit Teig auslegen sodass ein „Schüsserl“ entsteht. Man kann die Teigunterteile auch in der Florentinerform backen, dann hat man auch gleich die richtige Größe.

Für die Röstmasse braucht man Florentinerblech.

Die Butter wird mit dem Zucker und dem Obers aufgekocht, dann kommt der Honig und Glukosesirup dazu. Wer einen Thermometer hat, kocht das Ganze bis 109° C, das ist die Fadenprobe.

Danach kommen die Nüsse dazu und die Masse wird aufgeteilt, nicht zu viel pro Nussknacker, sonst geht die Masse beim Backen über.

Fertig gebacken sind die Nussknacker, wenn im Ofen das ganze Wasser verdunstet ist, die Masse nur sehr wenig „blubbert“ und schon eine schöne goldbraune Farbe zu sehen ist.

Nach dem Backen auskühlen lassen, dann aus den Formen nehmen und auf die 1-2-3-Teig Unterteile mit Schokolade kleben. Danach je nach Lust und Laune mit Schokolade verzieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc