



Engstenberger Walnussecken

Rezepttipp vom Landservice-Hof „Haus Nussgarten“ aus Leverkusen

Zutaten für den Boden

200 g Mehl
100 g Speisestärke
(oder Kartoffelmehl)
150 g Butter
130 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Eiweiß

Zutaten für den Belag

150 g Butter
240 g Zucker
200 g Preiselbeeren
400 g grob gehackte
Walnüsse
100 ml Sahne
2 EL Wasser
1 Päck. Vanillezucker

100 g Schokoglasur

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen und eine halbe Stunde in Klarsichtfolie kühl ruhen lassen.

Für den Belag Butter schmelzen, Zucker und Vanillezucker darin auflösen. Nüsse, Sahne und Wasser zugeben und bis zum Siedepunkt erhitzen - anschließend abkühlen lassen. Den Mürbeteig auf ein gefettetes Backblech dünn ausrollen (geht mit Hilfe der Klarsichtfolie und einer Backrolle oder Flasche ganz einfach). Den Teig dünn mit Preiselbeeren bestreichen und die abgekühlte Nussmasse auftragen.

Bei 175 - 200 °C 15 bis 20 Minuten backen. Eventuell nach dem Schneiden nachtrocknen lassen.

Nach dem Schneiden 100 g Schokoglasur streifenförmig darüber gießen.

Guten Appetit!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

