

**Rezepte zur Sendung vom 30. Oktober 2014**
Nussecken und Rührkuchen im Glas**Nussecken****Für den Mürbeteig**

- 150 g Butter
- 50 g Margarine
- 100 g Kristallzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 3 g Backpulver

Für die Nusseckenmasse

- 200 g Zucker
- 50 g Honig
- 140 g Sahne
- 90 g Butter
- 450 g Haselnüsse, gemahlen

Für den Schokoguss

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Pflanzenöl (z.B. Erdnussöl)

Für den Mürbeteigboden weiche Butter, Margarine, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ca. 400 g Mürbeteig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (mit ca. 1 cm hohem Rand) legen. Den Mürbeteig mit einer Gabel „stupfen“ damit darunter befindliche Luft entweichen kann und sich keine Blasen beim Backen bilden. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 5-7 Minuten goldgelb backen und im Blech auskühlen lassen. Wenn Blech und Boden kalt sind, den Rand mit Butter etwas einfetten, dann backt die Nussmasse nicht so stark fest.

Für die Nusseckenmasse Zucker, Honig, Sahne und Butter in einen Topf geben und auf 115 Grad erhitzen. Es gibt in der Konditorei sog. Zuckerthermometer die Temperaturen über 100 Grad messen können. (Digitale Thermometer können auch höhere Temperaturen messen, sollten man einen solchen besitzen kann er hier Verwendung finden.)

Wenn man kann Thermometer besitzt kocht man den Zucker zum „schwachen Flug“. Dieses kann man erkennen wenn die Masse sehr zäh vom Kochlöffel läuft, fast schon am Kochlöffel klebt. Wenn man den Kochlöffel von links nach rechts bewegt bilden sich zusammenhängende Fäden.

Vorsicht: beim Zuckerkochen immer Holzlöffel verwenden, Kunststofflöffel können sich bei den hohen Temperaturen auflösen.

Gemahlene Haselnüsse unter die heiße Masse unterheben, dann die Masse direkt auf den Mürbeteigboden geben und verstreichen, solange sie flüssig ist. Im Ofen bei 190 Grad alles ca. 20 Minuten backen. Dabei Ober- und Unterseite beobachten, wenn eine schöne Backfarbe erreicht ist, aus dem Ofen holen.

Wenn die Nussecken ausgekühlt sind, auf ein kalten Tisch oder ein großes Brett umsetzen.

Als erstes längliche Steifen, dann die typische Rautenform scheiden.

Für den Schokoguss die Kuvertüre fein hacken und mit dem Fett in einen Schlagkessel geben, und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Je eine Ecke oder alle Ecken der Nussecken, in die flüssige Schokolade tauchen, auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.

Wenn die Schokolade getrocknet ist, die Nussecken genießen. In einer Gebäckdose lassen sich die Nussecken ca. 10 Tage gut lagern.

Kuchen im Einmach-Glas

- 45 g Zartbitterkuvertüre
- 45 g gemahlene Mandeln
- 30 g Dinkelmehl, Type 630
- 70 g weiße Kuvertüre
- 1/2 Vanillestange
- 80 g Eigelbe (ca. 4 Stück)
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 20 g Honig
- 1 Prise Salz
- 80 g Eiweiß (knapp 3 Eiweiß)
- 60 g Zucker



Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

45 g Kuvertüre fein hacken, mit gemahlenden Mandeln und dem Mehl vermischen. Weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Vanillestange der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.

Eigelbe in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die flüssige helle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen.

Butter mit Honig, Salz und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine schaumig schlagen, dabei die Eigelb-Kuvertüre-Masse nach und nach zugeben.

Eiweiß zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unter die aufgeschlagene Buttermasse heben, die Mehlmischung ebenfalls unterheben, mit dem Unterheben beginnen, bevor der Eischnee ganz unter die Masse gemischt ist.

Je nach Einmachglasgröße 60 – 70% des Glases mit der Rührmasse füllen. (Wenn der Kuchen nicht aus dem Glas gestürzt werden soll, braucht das Glas vorab nicht mit Butter gefettet werden. Sollte der Kuchen gestürzt werden, muss ein Glas verwendet werden, das nach oben hin größer wird, damit der Kuchen gut herausfallen kann.)



Die Einmachgläser sofort in den vorgeheizten Backofen geben und die Hitze auf 180 Grad herunter drehen. Je nach Glasgröße ca. 15 – 25 Minuten backen. Mit der Messerprobe kann man prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Dazu ein Messer tief in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Wenn keine Teigreste am Messer kleben, ist der Kuchen fertig.



Nach dem Backen die Gläser sofort im heißen Zustand mit dem dazugehörigen Deckel und der hitzebeständigen Dichtung luftdicht verschließen und abkühlen lassen. Der Kuchen im Glas ist ca. 1-2 Wochen dunkel gelagert haltbar.