

Nusswürfel

Zutaten:

Teig:

300 Gramm Zucker

275 Gramm Mehl

250 Gramm kalte Butter

250 Gramm gemahlene Haselnüsse

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

2 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Zimt

Füllung:

300 Gramm Marzipanrohmasse

150 Gramm Puderzucker

1 Eiweiß

Belag:

150 Gramm ganze Haselnüsse

1 Eigelb

1 Esslöffel Sahne

Zubereitung:

Das Mehl mit der kalten Butter und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie etwa 30 bis 40 Minuten kalt stellen.

Den Teig halbieren und eine Hälfte auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auf etwa 30 mal 40 Zentimeter ausrollen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Eiweiß verkneten und auf Puderzucker auf die gleiche Größe ausrollen. Diese dann auf die Teigplatte legen.

Die zweite Teighälfte auf Mehl ausrollen und diese auf das Marzipan legen und leicht andrücken.

Eigelb und Sahne verrühren, auf den Teig streichen. Teils ganze und teils halbierte Haselnüsse auf dem Teig verteilen.

Auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 175 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Noch warm in drei auf drei Zentimeter große Würfel schneiden.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/nusswuerfel).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/nusswuerfel>