

## PISTAZIEN-NUSSECKEN MIT CRANBERRYS UND WEISSER SCHOKOLADE

Köstliche Abwandlung des beliebten Klassikers, mit fruchtigen Cranberrys und feinen Pistazien!



### Zubereitung

- 1.** Mehl mit Mandeln, Diamant Brauner Zucker, Salz, Gewürzen und Eiern in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Backform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10 Minuten backen.
- 4.** Teigboden aus dem Ofen nehmen und sofort mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Abkühlen lassen.
- 5.** Für die Nussmasse Butter in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Marzipan grob reiben, zur Butter geben und mit einem Handmixer ca. 2 Minuten aufschlagen. Diamant Puderzucker, Salz und Eier hinzufügen und weitere 2 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- 6.** Pistazien und Cranberrys grob hacken und mit Gewürzen unter die Marzipan-Creme heben.
- 7.** Marzipan-Nuss-Creme auf den Teigboden geben und glattstreichen. Im heißen Ofen weitere 12-15 Minuten backen.
- 8.** Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in 16 Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren, sodass 32 gleichgroße Dreiecke entstehen.
- 9.** Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Pflanzenöl langsam einrühren. Nussecken an je zwei gegenüberliegenden Ecken in die flüssige Schokolade tauchen und auskühlen lassen.
- 10.** Tipp: Sie können gesalzene oder ungesalzene Pistazien verwenden!

### Zutaten

Für den Boden:

150 g	Mehl
200 g	gemahlene Mandeln
75 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Kardamom
1/2 TL	Zimt
1 TL	Anis
2	Eier (Größe M)
140 g	kalte Butter
2 EL	Aprikosen-Konfitüre

Für die Nussmasse:

75 g	Butter
200 g	Marzipan
50 g	Diamant Puderzucker
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
100 g	Pistazien (geschält gewogen)
100 g	Cranberrys
1 TL	Kardamom
1/2 TL	Zimt
1 TL	Anis
1 Prise	Salz

Für die Glasur:

150 g	weiße Schokolade
1	neutrales Pflanzenöl

Sonstiges:

Eckige Backform (23 x 23 cm)



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.**