

## WALNUSSECKEN



### FÜR DEN TEIG

---

- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 75 g Butter
- 65 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Eiweiss

### FÜR DEN BELAG

---

- 2 EL Johannisbeergelee
- 120 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 175 g gehackte Walnuskerne
- 70 g Rosinen
- 50 g Mandelblättchen
- 80 g Butter
- 60 g Schlagsahne

### ZUBEREITUNG

---

#### Schritt 1

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und das Mehl mit der Speisestärke mischen.

Gemeinsam mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillemark und dem Eiweiss zu einem glatten Teig verkneten und anschließend zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.

### **Schritt 2**

Den Teig auf einer Hälfte eines gefetteten Backbleches ausrollen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen.

### **Schritt 3**

Den Zucker und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote in einer Pfanne karamelisieren und die Walnuskerne, Rosinen und Mandelblättchen unterrühren. Die Butter hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit 2 EL Wasser und Sahne ablöschen und goldbraun karamellisieren.

### **Schritt 4**

Die Masse auf den Mürbteig streichen und im Backofen bei 175 °C „Ober-/Unterhitze“ auf unterster Schiene etwa 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und zum Servieren in Dreiecke schneiden.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)