Nussfladen aus Rumänien



Ein Rezept mit Tradition. Durch den dünnen Teig haben die Nussfladen eine gewisse Ähnlichkeit mit größeren Nuss-Plätzchen. Sehr lecker und mal etwas ganz anderes...

12-24 Stücke je nach Größe

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

---

1. ZUTATEN:

Für den Teig

125 g weiche Butter (oder Margarine)
100 g Zucker
Abrieb ½ Bio-Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
Abrieb ½ Bio-Zitrone
1/2 Päckchen Backpulver
½ EL Rum (oder einige Tropfen Rum-Aroma)

1 Ei
200 g Mehl

Für den Belag

1 Ei zum Bestreichen
150 g Walnüsse, grob gehackt
Etwas Zucker zu Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (meins ist ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen.
3. Butter gut mit dem Zucker verrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker, den Rum (oder Rum-Aroma), Backpulver und das Ei dazu geben und alles gut verrühren.
4. Abschließend das Mehl unterrühren. Der Teig ist sehr weich und leicht klebrig. Den Teig zu dünn wie möglich auf dem Backpapier ausrollen, in die Ecken kommt man entweder mit einem Mini-Ausroller oder mit dem Handballen.
5. Das Ei verquirlen und mit dem Pinsel oder den Fingern auf dem Teig verteilen.
6. Die gehackten Walnüsse und etwas auf den eingestrichenen Teig streuen.
7. Im vorgeheizten Backofen backen bis die Ränder leicht braun werden. Das hat bei mir 12 Minuten gedauert. Anschließend den Nusskuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm in Stücke schneiden. Danach abkühlen lassen.
8. PS. Im Originalrezept wird der Teig auf der Rückseite eines Backblechs verteilt und so in den Ofen geschoben.