

Walnussecken mit Schokoboden



Nussecken mal anders

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Schokoboden

100 g Mehl

150 g Speisestärke

100 g Puderzucker

100 g Backkakao

1 TL Salz

1 Ei

250 g Butter, weich

Für den Walnuss-Belag

150 g brauner Zucker
250 g Butter
125 ml Honig, flüssig
1 TL Salz
50 ml Sahne
1 EL Rum
300 g Walnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine rechteckige Backform (max. 25 x 40 cm) mit Backpapier belegen.
3. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig in die Form geben und mit den Händen gleichmäßig verteilen und andrücken.
4. Für ca. 25 Minuten in der Ofenmitte backen. Danach die Temperatur auf 150°C reduzieren.
5. In der Zwischenzeit die braunen Zucker, Butter, Honig und Salz in einen Topf geben und 3-4 Minuten kochen lassen, dabei ständig umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, kurz stehenlassen danach Sahne und Rum einrühren und die Walnüsse unterheben.
6. Die Masse auf den vorgebackenen Schokoboden verteilen und bei 150°C 15-20 Minuten fertigbacken.
7. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und mindestens 2 Stunden auskühlen lassen. Anschließend in (ungefähr 18) Dreiecke schneiden.