

## Wochenimpuls am 6.04.2020

Bestimmt habe ich es schon erwähnt: in dieser Zeit helfen mir Rituale und eine feste Tagesstruktur, um gut durch den Tag zu kommen. In der Woche vor Ostern, in der Karwoche, ist es in meiner Familie so üblich, dass wir traditionell Osternester aus Hefeteig backen. Doch Hefe ist zurzeit echt schwer zu bekommen. Was tun?

Ich lade Euch zu einer Challenge ein! Ja, Ihr habt richtig gehört: zu einer Backchallenge. Und statt Osternester backen wir Nussecken! Die sind gut vorzubereiten und vor allen Dingen lassen sie sich auch in einer Dose lieben Menschen schicken, die wir an Ostern nicht sehen können.

Vielleicht spüren wir dann etwas davon, was mit Auferstehung gemeint ist.

Lasst uns gemeinsam backen. Jede und jeder natürlich zu Hause!

Lasst uns in dieser Woche gemeinsam für Leib und Seele sorgen und uns nach Ostern über unsere Ergebnisse austauschen! Wie haben sie geschmeckt? Wem konnten wir eine Freude machen?

Also wer Lust hat, ist herzlich eingeladen, in dieser Woche für Ostern Nussecken zu backen – nach einem alten Rezept!

### Zutatenliste für Nussecken

500 g Mehl mit 1 Teelöffel Backpulver

250 g Margarine

130 g Zucker

2 Eier

⇒ zu einem Knetteig verarbeiten und kalt stellen

### Belag:

In einem Topf 250 g Margarine

mit 6 Esslöffel Wasser schmelzen

dann 200 g Zucker

und 1 Päckchen Vanillezucker einrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt.  
Hitze reduzieren.

Herdplatte abstellen.

Jetzt 500 g gemahlene Nüsse in die Flüssigkeit einrühren, bis es eine zähe Masse wird. Etwas abkühlen lassen.

Rechteckiges Backofenblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf das Backblech drücken.

Danach mit einem Löffel Johannisbeergelee oder ein anderes Fruchtgelee auf den Teig streichen.

Zum Schluss die Nussmasse auf die Marmelade gleichmäßig aufbringen. (Anm.: ich benutze da meine Hände, weil ich sonst nicht weiß, wie ich die Masse auf den Teig drücken soll 😊)

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Nussecken 30 min backen.

Direkt nach dem Rausnehmen werden die Nussecken in Ecken geschnitten. Ich schneide zuerst längs und quer Vierecke und danach Dreiecke bis zu der Größe, in der ich sie gerne haben möchte.

Zum Abkühlen die Nussecken mit einer Schaufel vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.

Zum Schluss mit dunkler Kuvertüre bestreichen. Ich nehme dafür immer einen Beutel Kuvertüre, der im Wasserbad erhitzt wird, schneide nur eine kleine Ecke auf und sprühe lediglich ein paar Spritzer über die Nussecken.

Am besten schmecken die Nussecken, wenn Ihr sie ein paar Tage vorher backt und sie in einem Container aufbewahrt. Und wenn Ihr Eure Lieben nicht sehen könnt, eignen sie sich gut, sie in einer Dose zu verschicken. Viel Spaß!

Guten Appetit, alles Liebe,  
Dorothee Lorentz