

# Wenn man zu viele Nüsse hat ...

**OMA NAGUTES PFÄLZER KINDERKÜCHE:** Leckere Nussecken im Handumdrehen



VON MAXIMILIAN SCHENK

In Oma Nagutes Vorratskammer lagern noch Unmengen von Haselnüssen, weil es im vergangenen Jahr eine regelrechte Nusschwemme gegeben hat. Die müssen jetzt langsam weg, um Platz in der Vorratskammer zu schaffen und damit sie nicht ranzig werden. „Wie sollen wir die denn alle essen?“, fragt Nils ganz erstaunt vor der riesigen Menge an Nüssen. „Wann mer se net essen, misn mer se weg-schmeiße“, stellt Opa Nörgel klar – und gutes Essen wegwerfen, das möchte niemand. „Wir essen einfach eine Nuss nach der anderen, bis alle weg sind!“, ruft Papa Nagbert entschlossen und glaubt, damit die Lösung gefunden zu haben. Opa Nörgel hält von dem Vorschlag wenig: „Dann sinn mer all sofort babbst, unn de Nussberg is kee Stick klenner worre.“ Nils denkt darüber nach, dass man aus den Nüssen bestimmt auch ein paar schöne Figuren basteln könnte, anstatt sie zu essen. Aber: Mit Essen spielt man nicht! Das hat er schon als ganz kleiner Biber gelernt.

Als Oma Nagute sich wundert, warum in ihrer Vorratskammer so laut diskutiert wird, geht sie nachsehen. „Was macht ihr denn alle hier?“, fragt sie verwundert. „Wir wissen nicht, was wir mit den vielen, vielen Nüssen machen sollen. Du musst uns helfen, Oma!“, ruft Nils. Dafür hat Oma Nagute nur ein lautes Lachen übrig, denn sie weiß natürlich schon ganz genau, was sie mit den Nüssen machen wird. „Wir backen gleich ganz viele, ganz leckere Nussecken! Süß, gleichzeitig knusprig und weich, und ein bisschen Schokolade ist sogar auch dabei“, verrät sie ihren Plan. Nils läuft das Wasser im Mund zusammen, und er rennt sofort seiner Oma hinterher, um ihr beim Backen über die Schulter zu schauen.



FOTO: MAXIMILIAN SCHENK

Mit Oma Nagutes leckeren Nussecken müsst ihr keine Nüsse wegwerfen.

- Für etwa 25 Nussecken braucht ihr:**
- 200 Gramm Zucker
  - 200 Gramm gehackte Haselnüsse
  - 200 Gramm gehackte Mandeln
- Für den Teig:**
- 300 Gramm Mehl
  - 130 Gramm kalte Butter
  - 100 Gramm Zucker
  - 1 Päckchen Vanille-Zucker
  - 1 Teelöffel Backpulver
  - 2 Eier
- Für den Belag:**
- 200 Gramm Butter
  - 2 Päckchen Vanille-Zucker
  - 4 Esslöffel Wasser
  - 6 Esslöffel Aprikosenmarmelade
- Zum Dekorieren:**
- etwas Schokolade
- Heizt den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 170 Grad Celsius vor (160 Grad Celsius bei Umluft). Zerhackt alle Zutaten für den Teig mit einem Messer

zu einer bröseligen Masse. Anschließend knetet ihr ihn mit den Händen zu einem festen Teig. Danach kommt er für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Für den Belag müsst ihr zuerst die Butter in einem Topf erwärmen und flüssig werden lassen – zerlassen nennt sich das. Danach kommen alle weiteren Zutaten (außer der Marmelade) mit in den Topf. Unter ständigem Rühren müsst ihr die Masse leicht köcheln lassen.

Wenn 30 Minuten um sind, könnt ihr den Teig aus dem Kühlschrank holen und dünn ausrollen. Bestreicht ihn dann mit der Aprikosenmarmelade. Die hilft, dass der Belag später nicht runterfällt, und lässt die Nussecken noch besser schmecken.

Danach verteilt ihr den Belag gleichmäßig auf dem ausgerollten und mit Marmelade bestrichenen Teig und schiebt alles für etwa 35 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Nach der Backzeit holt ihr das Blech mit Topfhandschuhen aus dem Ofen und lasst alles abkühlen.

In der Zwischenzeit etwas Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel könnt ihr die geschmolzene Schokolade über eurem fertigen Blech verteilen und mit verschiedenen Mustern dekorieren.

Zum Schluss schneidet ihr alles in kleine Dreiecke, damit es auch echte Nussecken sind, und schon seid ihr fertig. Guten Appetit!



## Liebe Kinder,

bei uns im Biberbau wird praktisch nie etwas weggeworfen, was man essen kann: Schon Oma Nagute und Opa Nörgel haben uns beigebracht, dass das Verschwendung ist. Schließlich sind Lebensmittel sehr wertvoll, auch wenn manche einem gar nicht so sehr teuer vorkommen. Aber Mama Naglinda hat uns das mal so erklärt: In jedem Gemüse, in jeder Nudel, in jeder Wurst und in jedem Stück Schokolade steckt ja nicht nur das Lebensmittel selbst drin, sondern es braucht auch viel Arbeit und Energie – für den Anbau, für die Produktion, für den Transport. Und außerdem ist oft auch viel, viel kostbares Wasser nötig. Deswegen verwerten wir grundsätzlich Reste vom Essen und planen Einkäufe, damit am Ende nichts im Müll landet. Das tut nicht nur der Umwelt gut, sondern es hilft auch beim Geld sparen.

Herzliche Grüße und ein schönes Wochenende!  
Euer

Nils Nager

**Komm in den Nils-Nager-Club!**  
Alle Infos und Anmeldung auf [www.nils-nager.de](http://www.nils-nager.de)

## Schau genau



Nanu! In diesem ehemaligen Bahnwärterhäuschen scheinen ein paar Schaufensterpuppen Kaffeeklatsch zu halten.

Sechs Fehler verstecken sich im rechten Foto. Die Auflösung findet ihr im Anzeigenteil.

FOTO: VIEW

## Nils' Buchstabendschungel

R D L O P T I K E R L A N N S H O I S O V F J T  
 D B K F H E V N K S O A E J U W E L I E R U R S  
 Ä Ä R V M A H W M Y I G C H J Z O J L V E P W I  
 R C L Ö I F B T A L Ä Z B U W P F Ü A M T K D J  
 C K K B W M O D E G E S C H Ä F T N J E L Ö R Ü  
 P E S I P D A J B D B W A P O I Q L S Z T K O Y  
 L R M S J R T E M R A J E F R H Ä D N J W N G G  
 B H S P I E L Z E U G L A D E N F P D R E U E P  
 X L Q A S D R A N S J T L U G P A H M T Y L R S  
 E Q P B L T Y K T G M Z P K N H S B E H G Z I B  
 P X E R C M E T Z G E R I R Q L G J W P A S E U

Die Biberkinder spazieren durch die Fußgängerzone. Welche sieben Geschäfte sehen sie? Die Begriffe verstecken sich in diesem Buchstabendschungel. Entdeckt ihr sie? Die Auflösung steht im Anzeigenteil.

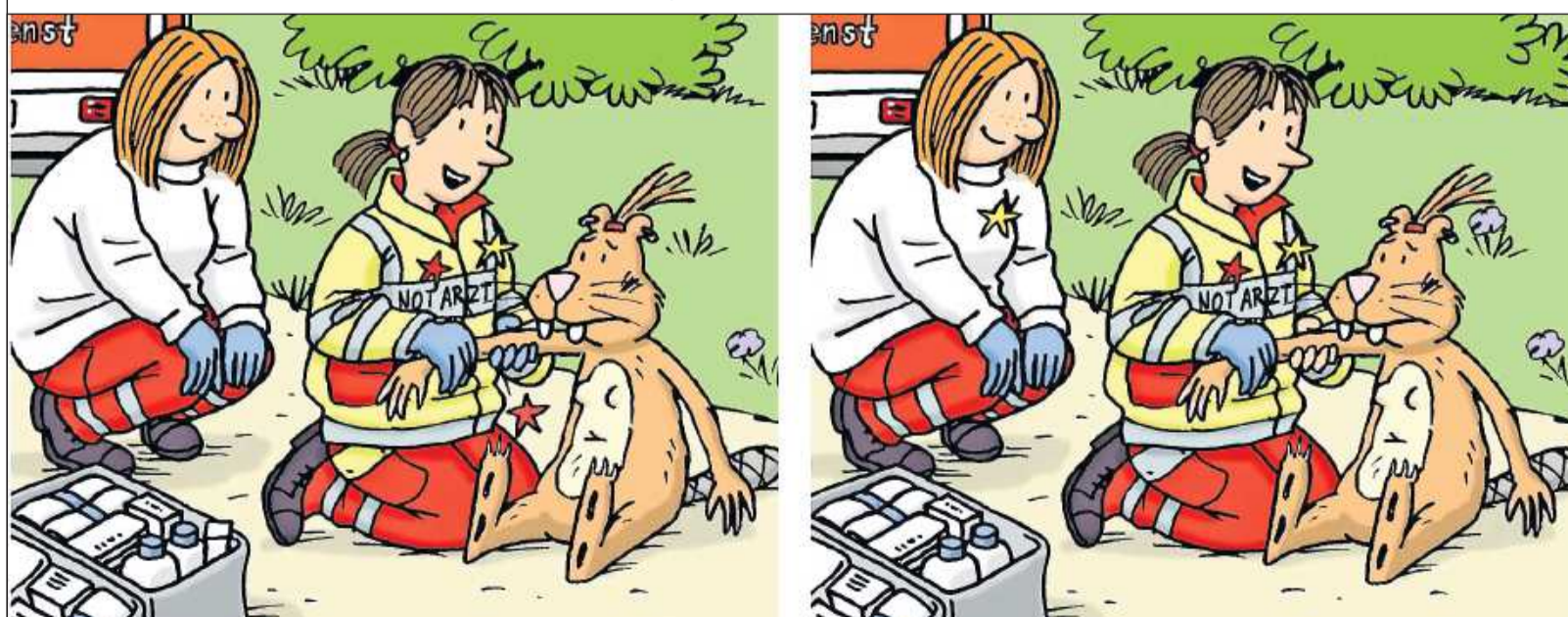


## LACH DICH SCHLAPP!

Herr Meier erzählt Herrn Müller: „Ich merke, dass ich allmählich älter werde. Ich kann mir drei Dinge einfach nicht mehr merken: Erstens kann ich mir Namen einfach nicht mehr behalten. Zweitens vergesse ich ständig Telefonnummern. Und drittens ... Ach, herrje, ich komm einfach nicht mehr drauf, was das noch mal war!“

Der Lehrer fragt: „Was ist weiter von uns entfernt: der Mond oder Australien?“ „Australien, denn Mond kann ich von meinem Fenster aus sehen, Australien nicht!“, antwortet Fritzchen.

## Biberauge, sei wachsam!



Oh je, Nessy hat einen kleinen Unfall gehabt. Zum Glück hat Nils gleich den Rettungsdienst angerufen, so dass eine Notärztin und eine Sanitäterin gleich zur Stelle sind. Noch schaut Nessy ziemlich bedröppelt. Aber die Ärztin kann Nessy schnell beruhigen: „Ich

glaube, du hast großes Glück gehabt. Dein Arm ist wohl nicht gebrochen. Sicherheitshalber nehmen wir dich mit in die Klinik und röntgen.“ Schaut genau: Rechts sind 7 Fehler versteckt. Die Auflösung gibt's kommenden Samstag.

ILLUSTRATION: STEFFEN BUTZ

## Alles entdeckt?



Habt ihr vergangene Woche alle 7 Fehler entdeckt? Hier kommt die Auflösung vom letzten Rätsel!

## SO ERREICHST DU MICH

Die Rheinpfalz  
Kennwort Nils Nager  
Amtsstraße 5 - 11  
67059 Ludwigshafen

Nils Nagers E-Mail-Adresse:  
[nils.nager@rheinpfalz.de](mailto:nils.nager@rheinpfalz.de)