

Recept voor zelfgemaakte notenhoeken

Ingrediënten

voor een bakplaat notenhoeken

voor het deeg

- 320 g meel
- 130 g boter of margarine
- 120 g suiker
- 2 eieren
- 1 afgestreken tl bakpoeder



voor de topping

- 200 g boter of margarine
- 170 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 200 g gemalen hazelnoten
- 200 g gehakte hazelnoten
- 5 el abrikosenjam
- 150 g pure couverture
- 5 el water

Bereiding

1. Maak een glad deeg en rol het op een ingevette bakplaat uit
2. Verdeel de abrikosenjam over het uitgerolde deeg.
3. Verhit de boter, suiker en vanillesuiker in een pan, totdat het suiker is opgelost.
4. Roer de noten met het water erdoor en verdeel het mengsel gelijkmatig over het deeg.
5. Schuif de bakplaat in de oven en bak het geheel ongeveer 25 minuten op 175 °C. Het beste snijd je het gebak als het nog warm is. Eerst snijd je vierkanten en deze halveer je nog een keer diagonaal, zodat er driehoeken ontstaan.
6. Smelt de couverture au bain-marie en dip de hoeken van de afgekoelde notenhoeken in de chocolade.