

Rezept für selbst gemachte Nussecken

Zutaten

für ein Blech Nussecken

für den Teig

- 320 g Mehl
- 130 g Butter oder Margarine
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 1 gestrichenen TL Backpulver

für den Belag

- 200 g Butter oder Margarine
- 170 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 5 EL Aprikosenmarmelade
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 5 EL Wasser



Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig zubereiten und diesen auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.
2. Die Aprikosenmarmelade auf den ausgerollten Teig streichen.
3. Butter, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf so lange erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat.
4. Die Nüsse mit dem Wasser unterrühren und die gesamte Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
5. Bei 175 °C für etwa 25 Minuten backen. Die gebackene Masse kann am besten noch warm zugeschnitten werden. Dafür zuerst Quadrate ausschneiden und diese dann diagonal in Dreiecke halbieren.
6. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Nussecken mit den Ecken oder mit den Seiten in die geschmolzene Glasur tauchen.