

# NUSSECKEN

Teig:

300 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillzucker  
1 Ei  
200 g Butter

2-3 EL Aprikosenmarmelade

Belag:

100 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Sahne  
2 EL Honig

100 g grobgemahlene  
Haselnüsse

300 g grobgehackte  
Haselnüsse

⑦ 100 g Halbbitter-  
Küvertüre im  
Wasserbad schmelzen,  
die 2 spitzen Ecken  
der Nussecken eintauchen  
und auf Back-  
papier auskühlen  
lassen.


① Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 1h kälstellen.

② Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf ausrollen.

③ Die Marmelade auf dem Teig verteilen.

④ Diese Zutaten in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen und vom Herd nehmen

⑤ Nüsse dazugeben und verrühren. Die Masse nun aufs Blech geben.

⑥ Bei 200°C  im vorgeheizten Ofen backen für 20-25 min. Noch warm in 6x6 cm große Quadrate schneiden und auskühlen lassen. (vorher noch die Diagonalen schneiden für Dreiecke...)

