

»NUSSECKEN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Teig:

125 g Butter mit
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
2 Eier gut vermengen.

200 g Mehl
1 TL Backpulver vermischen und mit dem Teig verkneten. Auf ein Backblech geben und flach ausrollen.

200 g Aprikosenmarmelade auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Belag:

400 g gemahlene Haselnuss mit
4 EL Wasser vermischen,
175 g geschmolzene Butter
130 g Zucker
1 P. Vanillezucker

zufügen und gut vermischen bis eine feuchte Masse entsteht.
Auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Im 180°C vorgeheiztem Backofen ca. 25-27 Minuten backen.
Den noch warmem Nusseckenkuchen in Quadrate schneiden,
danach über die Diagonale schneiden, sodass Dreiecke entstehen. Ganz auskühlen lassen.

Schokoladenecken:

200 g Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. In eine Tasse füllen und die ausgekühlten Nussecken mit den Spitzen hinein tauchen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.

