

Nussecken

Das sind die besten Nussecken, die ich kenne. Ihr müsst sie unbedingt ausprobieren.

Zutaten für den Teig:

250g Mehl
75g brauner Zucker
1 Prise Salz
125g Margarine
1 TL Vanillepaste
1 Ei Größe M

Zum Bestreichen:

2-3 TL Aprikosenmarmelade ohne Stückchen



Belag:

125g Margarine
100g brauner Zucker
3 EL Wasser
300g gehackte oder gemahlene Haselnüsse

Deko:

Vollmilch- oder Zartbitterglasur, je nach Geschmack

Backzeit: bei 200° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag die Margarine, den Zucker und die 3 EL Wasser auskochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zum Schluss verrührt Ihr das Ganze mit den gehackten oder den gemahlten Haselnüssen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den gekühlten Teig auf eine Größe von 20x30cm ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Die Teigplatte bestreicht Ihr nun mit Eurer Aprikosenmarmelade und gebt anschließend die Nussmasse darauf. Verteilt diese gut und backt alles bei 200° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten. Die Nüsse sollten anfangen braun zu werden damit die Teigplatte auf jeden Fall durch ist.

Schneidet nun die Teigplatte in 4x4cm große Quadrate. Anschließend werden die Quadrate nochmals quer durchgeschnitten, sodass Ihr Dreiecke erhaltet. Nun die Dreiecke komplett auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen wird jeweils ein Eck der Dreiecke in die flüssige Schokolade getaucht.

Gutes Gelingen!!!!