



## Nussecken

Es bleibt nochmal süß. Der Herbst mit kühleren Tagen bringt sofort Lust auf Schokolade und Nüsse. Geht euch das auch so? Da haben wir für euch Nussecken, die einfach zuzubereiten sind und bei denen nicht nur Guildo Horn schwach wird.

### Zutaten:

für ein Backblech ca. 40 x 30

#### Mürbeteig:

250 g Mehl  
 1TL Backpulver  
 100 g Zucker  
 1 Vanillezucker  
 1Ei  
 120 g Butter, weich  
 2 EL kaltes Wasser

#### Nuss-Masse:

150 g Butter  
 150 g Zucker  
 3EL Wasser  
 100 g Haselnüsse gemahlen  
 200 g Nüsse, gemischt, je nach Vorliebe  
 Aprikosenmarmelade  
 150 g Schokolade oder Kuvertüre

Mehl mit Backpulver mischen und alle weiteren Zutaten für den Teig hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Die Nüsse grob hacken oder hobeln. Gemahlene und gehackte bzw. gehobelte Nüsse unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und den Belag gleichmäßig darauf verteilen.

Ofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze etwa 180 °C oder Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Min.

Nach dem Backen etwa 20 Min. erkalten lassen. Dann in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden und diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen.

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die beiden spitzen Ecken in die Glasur tauchen, oder die gesamte Ecke mit Schokoladenguss bespritzen.

