



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.

