

Nussecken

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 130 g kalte Margarine

Belag:

- 20 g Butter/Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Wasser
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 200 g gehackte Haselnusskerne

oder

- 400g Kokosraspel

außerdem:

- 4 EL Aprikosenmarmelade
- 50 g Kuvertüre

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Anleitung

Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und auf einem eckigen Blech auswellen. Mit 4 EL Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter bis Wasser in einer Pfanne langsam erwärmen. Die Nüsse unterrühren.

Etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Backen: 180°C 20 - 30 Min

Das Gebäck etwas abkühlen lassen, schneiden und die Ecken mit Kuvertüre bestreichen.

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

nach Dr. Oetker: backen macht Freude, von Gabi Morgenstern

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/nussecken/index?rev=1618132152>

Last update: **2021/04/11 11:09**

