

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

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.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

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**