

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:

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

außerdem:

- 4 EL Aprikosenmarmelade
- ca 80g 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. Gut andrücken, sonst bröseln die Nüsse später runter!

Backen: 180°C 20 - 30 Min

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

Bilder



Kommentare

Statt der Nüsse können auch 400 g Kokosraspel verwendet werden. Die Zuckermenge im Teig ist von ursprünglich 130 g reduziert.

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=1679683928>

Last update: **2023/03/24 19:52**