




## Nussecken



 **Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25 Min.

 **ca. 32 Stück**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Teig

- 130 g Butter
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver

#### Belag

- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 130 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 2-3 EL Wasser
- Schokoladen-Kuvertüre Zartbitter

### Zubereitung

#### Mürbeteig-Boden:

Alle Zutaten für den Boden vermischen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Das geht gut mit einem Teigschaber und einem geraden Glas. Der Boden sollte etwa 0,5 cm dick sein. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.

#### Nussmasse:

Für den Belag Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die gehackten und gemahlene Haselnüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Masse auf den ausgerollten Teig geben.

#### Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 150°C zirka 25 Minuten backen.

Noch warm in Ecken schneiden, bevor die Nussecken richtig fest werden. Die Schokoladen-Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Nussecken werden nun an den Ecken in die Schokoladenglasur getaucht oder die Ränder mit der geschmolzenen Schokolade bestrichen.

Abkühlen lassen. Die Nussecken können nun auch in einer verschlossenen Dose einige Tage aufbewahrt werden.

