

NUSSECKEN

250 g Butter
280 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillinzucker
250 g Zucker
2 Eier
100 g Haselnusskerne, gemahlen
200 g Haselnusskerne, gehackt
4 EL Aprikosenkonfitüre
100 g Kuvertüre, Zartbitter
Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 180 C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 1/2 Päckchen Vanillinzucker, 100 g Zucker, Ei, 100 g Butter zu einem glatten Teig verkneten.

3. Teig auf einem Backpapier ausrollen und auf das Blech ziehen.
Teig mit einer Gabel einstechen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

4. In einem Topf 150 g Butter mit 150 g Zucker, restlicher Vanillinzucker und 3 EL Wasser auf niedriger Stufe erwärmen.
Sobald die Butter geschmolzen ist, Nüsse unterrühren.
Nussecken-Masse kurz abkühlen lassen.
Nussecken-Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

5. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

6. Inzwischen Kuvertüre grob hacken.

In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.

7. Nussecken aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

8. Nussecken in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen.

9. Die beiden spitzen Ecken in die Schokolade tauchen.

Nussecken zum Trocknen auf Backpapier legen, fest werden lassen und servieren.

Was wird noch benötigt?

- Messbecher oder Waage
- Messer, Teelöffel & Eszlöffel
- große Rührschüssel
- Nudelholz
- Backblech, Ofenhandschuhe
- Gabel, Backpinsel
- mittlerer Topf, Löffel, Teigspachtel
- Messer & Brettchen
- kleiner Topf & Metallschüssel
- Ofenrost