

Nussecken

Zutaten I 1 Blech

Teig:

300 g	Weizenmehl, Type 405
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Butter
1 TL	Backpulver
2	Eier

Belag:

4 EL	Wasser
200 g	Zucker
200 g	Butter
8 EL	Aprikosenmarmelade
2 Pck.	Vanillezucker
200 g	gehackte Haselnüsse
200 g	gehackte Mandeln
100 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Butter und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten und auf einem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel einstechen.
- Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Für den Belag Butter und Zucker schmelzen, Nüsse unterheben und kurz aufkochen lassen.
- Masse auf dem Teig verteilen und ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- Noch vor dem vollständigen Auskühlen den Riesenkeks in Dreiecke schneiden.
- Schokolade im Wasserbad schmelzen und die spitzen Winkel darin eintunken.

Tipp:

- Verwendung der Rest-Schoki: Cornflakes hineingeben und Schoko-Crossies draus machen.
- Satt Nüsse Kokosraspel verwenden. So entstehen leckere Kokos-Ecken.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
488 kcal	32,5 g	43 g	8,3 g	52,8 mg