

Nussecken

Nach einem Rezept von Gisela und Jochen

Zutaten (für 1 Backblech)

Teig

300 g	Mehl
1 gestr.TL	Backpulver
130 g	Zucker
2 P	Vanillinzucker
2	Eier
130 g	Butter

Belag

475 ml	Aprikosenmarmelade
200 g	Butter, weich
200 g	Zucker
2 P	Vanillinzucker
4 EL	Wasser
400 g	Haselnusskerne

Überzug :
200 g Schokoladenkuvertüre



Zubereitung

Den Belag für die Nussecken vorbereiten :

Butter, Zucker, Vanillinzucker und 4 EL Wasser aufkochen. Die Haselnusskerne zugeben und alles abkühlen lassen.

Für den Teig Butter Vanillinzucker und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, Eier zugeben, verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zugeben.

Ein Backblech mit Backfolie belegen und den Teig darauf gleichmäßig dick ausrollen. (Der Teig ist weich und klebrig, deshalb die Nudelwalze gut mehlen – oder mit Puderzucker bestreuen.)

Die Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die gut abgekühlte Haselnussmasse darauf verteilen.

Bei 180 – 190 °C mit Ober- Unter- Hitze 30 Min. backen.

Etwa ½ Stunde abkühlen lassen, dann in Dreiecke schneiden.

Die Schokoladenkuvertüre in einem Topf im Wasserbad erhitzen, unter rühren abkühlen lassen und wieder erwärmen. Die Nussecken an einer Ecke mit den Haselnüssen nach unten in die Kuvertüre tauchen und dann die Schokolade mit einem Backpinsel unten und an den Seiten verstreichen.