

Nussecken

Zutaten für ein Blech:

Für den Boden:

- 300g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 120g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Eier
- 125g weiche Butter



Für die Nussmischung:

- 200 g Butter
- 1 Schuss Wasser
- 200g brauner Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 400g gemahlene Haselnüsse

Sonstiges:

- 1 Glas Aprikosenkonfitüre für die Zwischenlage
- 200 g Kuvertüre als Glasur für die Ecken

Zubereitung:

1. Zunächst aus den Zutaten für den Boden einen Mürbteig zusammenmixen. Dafür werden alle Zutaten mit einem Mixer kurz vermischt, sodass ein weicher Teig entsteht.
2. Den Mürbteig nun auf einem Backblech verteilen, sodass eine gleichmäßige Schicht entsteht. Hierbei entweder eine Backunterlage / ein Backpapier darunterlegen oder das Blech gut mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen.

3. Die Aprikosenkuvertüre wird nun gleichmäßig auf dem Boden verteilt. Je nach Geschmack kann die Schicht dünner oder dicker gestrichen werden.
4. Für die Nussmischung wird zunächst der braune Zucker und Vanillezucker gemeinsam mit der Butter und dem Wasser geschmolzen. Aufpassen, dass die Mischung nicht anfängt zu kochen. Sobald der Zucker aufgelöst ist, können die gemahlenen Haselnüsse hinzugegeben werden.
5. Nussmischung über der Schicht aus Aprikosenkonfitüre verteilen, bis alles gut bedeckt ist.
6. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ungefähr eine halbe Stunde backen.
7. Gut abkühlen lassen und anschließend in Dreiecke schneiden. Optional die Ränder vorher abschneiden für ein schöneres Ergebnis.
8. Als letztes die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Ecken eintunken. Alternativ die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel über die Nussecken verteilen, um den letzten Schritt zu beschleunigen.

