

Rezept

Nussecken		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
Boden: 300 g Mehl 130 g Butter 100 g Zucker 2 Pck. Vanillezucker 2 Eier 3TL Backpulver	verrühren und zu einem Mürbeteig kneten	Küchenwaage große Rührschüssel Handrührgerät mit Knethaken
	Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Gabel mehrmals einstechen, im vorgeheizten Ofen 10 – 15 Min. bei 175° C backen	Backblech Backpinsel Gabel
Belag: 200 g weiche Butter 200 g Zucker 2 Pck. Vanillezucker 4 EL Wasser 200 g gemahlene Nüsse 200 g grob gehackte Nüsse	schaumig rühren zu der schaumig gerührten Masse geben und unterheben	Handrührgerät mit Rührbesen
4 EL Aprikosenmarmelade	auf den fertig gebackenen Boden streichen	
	Nussbelag auf dem mit Marmelade bestrichenen Boden verteilen	Teigschaber
	im vorgeheizten Ofen 20 Min. bei 175° C backen	
200 g Vollmilchkuvertüre	nach dem Backen noch warm in Dreiecke schneiden im Wasserbad* schmelzen und die Ecken der Dreiecke in der Kuvertüre eintauchen	großes Messer Topf Metallschüssel

* Wasserbad: In einem flachen, größeren Topf, der ca. 2 cm hoch mit Wasser gefüllt ist, steht ein höherer, kleinerer Topf, in den die Kuvertüre kommt.

Notizen:
