Nussecken

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	250 g
Weizenmehl, Type 405	280 g
Backpulver	1 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zucker	250 g
Eier	2 St.
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	200 g
Aprikosenkonfitüre	4 EL
Kuvertüre, zartbitter	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Ofenrost, Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 0,5 Päckchen Vanillinzucker, 100 g Zucker, Ei, 100 g Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einem Backpapier ausrollen und auf das Blech ziehen. Teig mit einer Gabel einstechen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

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

3. Inzwischen Kuvertüre grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.

4. Nussecken aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Nussecken in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Die beiden spitzen Ecken in die Schokolade tauchen. Nussecken zum Trocknen auf Backpapier legen, fest werden lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1682 kcal
Kohlenhydrate	144 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	111 g