

Nussecken (Backblech ca. 30 cm x 40 cm)

In luftdichter Dose oder eingefroren, sind die Nussecken längere Zeit haltbar.

Zutaten für Teig

110 g Butter
110 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 gestrichenen Teelöffel Backpulver

Zutaten für Belag

5 Esslöffel Aprikosenmarmelade
200 g Butter
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Haselnüsse gehackt + 200 g Haferflocken gemahlen
4 Esslöffel Wasser
150 g Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Butter mit Zucker verrühren
2. Eier untermischen
3. Backpulver mit Mehl vermischen, zugeben und untermischen
4. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in Kühlschrank legen
5. Backofen auf 175°C vorheizen
6. Backblech mit Backpapier auslegen
7. Backpapier zusätzlich etwas fetten
8. Teig auf Backblech ausrollen
9. Marmelade dünn auf Teig verteilen
10. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser verrühren
11. gehackte Haselnüsse/Haferflocken zugeben und verrühren
12. Haselnussmasse auf Teig verteilen, glatt streichen und andrücken
13. bei 175°C Ober-/Unterhitze 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen
14. noch heiß mit Messer, auf spätere Schnittengröße, einschneiden
15. erkaltet die Ecken mit Schokoladenglasur bestreichen