Nussecken selber machen

Zutaten für 1 Blech:

Für den Mürbeteig

- 600 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 230 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz

Für die Nussmasse

- 400 g Butter
- 10 ml Milch
- 350 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 400 g gemahlene Haselnüsse (oder auch gemahlene Walnüsse oder Mandeln)
- 400 g gehackte Nüsse (oder Mandeln)

Außerdem

- 6 EL Aprikosenmarmelade (oder eine andere beliebige Sorte)
- 400 g Zartbitterkuvertüre

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier.
2. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig und rolle ihn auf dem Backblech aus.
3. Verstreiche die Marmelade dünn auf dem Teig.
4. Schmelze die Butter mit der Milch in einem Topf und löse den Zucker darin auf. Gib anschließend die Nüsse und das Vanillemark hinzu.
5. Verrühre die Nussmasse und verstreiche sie gleichmäßig auf dem Mürbeteig.
6. Backe das Nusseckenblech für 40 Minuten. Schneide aus dem noch warmen Teig Dreiecke. Lasse sie richtig auskühlen.
7. Schmelze die Zartbitterkuvertüre in einem Topf. Tauche die Ecken in die geschmolzene Kuvertüre und lasse die Schokolade fest werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.