

Nussecken

Teig:

130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
130 g Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

6-7 EL Apikosenmarmelade
100 g Zucker
250 g Butter
2 Pck. Vanillezucker
4 EL Wasser oder Amaretto
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln
Schokoglasur



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter miteinander verrühren.

(im TM: **1 min./37 Grad/Stufe 4**)

Mehl und Backpulver einrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Teig auf dem Ofenzauberer gleichmäßig ausrollen.
Aprikosenmarmelade mit dem kleinen Streicher darauf verstreichen.

Butter zerlassen.

(im TM: **5 min./50 Grad/Stufe 2**)

Zucker, Vanillezucker, Wasser oder Amaretto einrühren und kurz aufkochen lassen.

(im TM: **3 min./90 Grad/Stufe 2**)

Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

(im TM: **30 sek./Linkslauf/Stufe 2**)

Die Masse über den Teig verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 30-35 min. backen.

Nach dem Abkühlen noch im Ofenzauberer erst in Quadrate schneiden, diese dann diagonal teilen. Mit dem kleinen Servierheber herausnehmen und Ecken mit geschmolzener Schokolade bestreichen oder in Streifen quer über den Nussbelag verteilen.