

Nussecken

1 Blech
Arbeitszeit: 25 Minuten
Backzeit: 20 Minuten



Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –



Zutaten

Teig: 300gr Dinkelmehl 630, 80gr Zucker, 2 Eier,
130gr Butter

Belag: Aprikosenmarmelade, 200gr Butter, 1 TL Zimt,
110gr Rohrohrzucker, 400gr gem. Haselnüsse,
150gr Zartbitterkuvertüre, 1 TL Kokosöl

Zubereitung

- ◆ Teig: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, Teig auf dem Blech mit Backpapier oder [James \(Pampered Chef®\)](#) ausrollen. Mehrmals einstechen.
- ◆ Marmelade dünn auf dem Teig [verstreichen](#).
- ◆ Butter, Zucker und Zimt in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- ◆ 4 EL Wasser und die Haselnüsse unter die Butter-Zucker-Masse rühren
- ◆ Die Haselnussmasse auf dem Teig & der Aprikosenmarmelade verstreichen.

Backen

- ◆ Den Ofen auf 180°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Ca. 20 Minuten backen

Verzierung

- ◆ Den Teig sofort nach dem Backen mit einem Messer oder dem [Pizzaschneider](#) in Vierecke schneiden und diese dann quer halbieren, so dass es Dreiecke werden.
- ◆ Kuvertüre & Kokosöl im Wasserbad erwärmen und mit einem Löffel über die Nussecken verteilen.
- ◆ Die Nussecken komplett auskühlen lassen.

Bettina's Tipps

- ◆ Die Nussecken sind auch sehr lecker mit Mandeln & weißer Schokolade!

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugrad@dahoam-lebensmittel.de