

Nussecken

Zutaten für 1 Blech:

Teig:

225 g Mehl (Weizenmehl 405)

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

125 g Zucker

2 Pk. Vanillinzucker

2 Eier oder 2 TL Sojamehl

125 g Margarine

Belag:

100 g Marmelade

200 g Margarine

200 g Zucker

2 Pk. Vanillinzucker

65 ml Wasser

400 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse und Walnüsse)

400 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Margarine und Zucker schmelzen, dann gemahlene Nüsse und Wasser unterrühren.

Den Teig auf einem gefetteten und eingemehlten Backblech ausrollen, zuerst mit Marmelade und dann mit der Nussmasse bestreichen.

45 Minuten bei 175°C backen.

Nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden.

Die Ecken mit Kuvertüre verzieren.

Von Nadine Walter