

Nussecken

Rezept-Info:

Personenzahl:	10 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 g	Weizenmehl Type 1050	340 g	brauner Zucker
2 Prisen	Salz	500 g	Butter
2	Eier	6 El.	Wasser
600 g	geh. Haselnüsse	1 Glas	Aprikosenkonfitüre
1 Pk.	Kuvertüre		Backpapier

Zubereitung:

Weizenmehl, 140 g Zucker, 1 Prise Salz, 250 g Butter und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten und 1 Stunde kühl stellen. In der Zwischenzeit 250 g Butter, 200 g Zucker, Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. Haselnüsse unterrühren und etwas abkühlen lassen. Backpapier in die Fettpfanne legen, den Teig ausrollen und auf das Blech legen. Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Nussmasse darauf verteilen. Einstellung: Backsystem 200 °C (vorheizen), Einschubebene: 5, Zeit: 25 Minuten. Die Kuchenplatte in Dreiecke schneiden und abkühlen lassen. Die Kuvertüre in eine Tasse oder Schale geben, mit Alufolie abdecken und schmelzen. Einstellung: Dampfgar-System: 90 °C, Zeit: 5-7 Minuten. Die Nussecken mit der Kuvertüre bestreichen.