# REZEPT FÜR NUSSECKEN



für 32 Stück | 65 Min. | + Kühl-, Abkühlund Trockenzeit

#### Zutaten

## Für den Boden:

- 125 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Mehl

## Für den Belag:

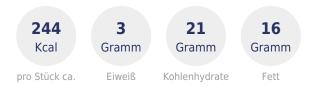
- 125 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g flüssiger Honig
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 150 g gehobelte Haselnüsse

## **Zur Verzierung:**

• 200 g Zartbitterkuvertüre



## **ZUBEREITUNG**



- 1. Für den Teig Butter würfeln. Mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 1 EL kaltes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in Blechgröße (30 x 40 cm) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen. Kühl stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Für den Belag gewürfelte Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig aufkochen. Mandeln und Haselnüsse zufügen und 1 Minute mitkochen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf dem Teig verteilen. Nussecken im heißen Backofen 20-25 Minuten backen, bis die Nussmasse leicht bräunt. Herausnehmen, ca. 15 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann in Dreiecke schneiden und ganz auskühlen lassen
- 3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nussecken mit den Ecken hinein tauchen und etwas abtropfen lassen. Auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.