



Nussecken

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Teig :

- 130 g Margarine oder Butter
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Dinkelmehl (630)
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2 P. Vanillezucker

Belag:

- 6 – 8 EL Aprikosenmarmelade
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 4 EL Wasser
- 400 g Haselnüsse oder Mandeln ganz oder gemahlen

So wird's gemacht:

- Backofen auf **200 °C Ober – /Unterhitze** vorheizen.
- Fett, Zucker und Eier in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver und Vanillezucker dazu geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
- Teig auf den gefetteten Ofenzauberer geben und mit Hilfe des Teigroller ausrollen.
- Aprikosenmarmelade auf dem Teig verteilen und mit dem „Alles auf einen Streich“ oder Teigschaber glatt streichen.
- Die ganzen Nüsse in den Deluxe Blender geben, auf Grind drücken bis sie fein gemahlen sind.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen und vom Herd nehmen . Gemahlene Nüsse hinzugeben und alles verrühren,.
- Nussmasse auf der Aprikosenmarmelade verteilen und glatt streichen.
- **30 Min.** bei **200 °C** auf dem Gitterrost unterste Schiene backen.
- Noch warm mit dem in Dreiecke schneiden und mit der geschmolzenen Schokolade bepinseln.