

Nusseckenkonfekt



Zutaten

Teig:

200 g Mehl

85 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

85 g Margarine

Belag:

2 EL Aprikosenmarmelade

100 g Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 EL Wasser

200 g gemahlene
Haselnüsse

Schokoladenglasur

Zubereitung

Aus dem Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Margarine einen glatten Teig herstellen.

Den Teig auf ein Backblech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Belag Margarine, Zucker, Vanillezucker in einem Topf kurz aufkochen. Anschließend die gemahlene Haselnüsse hinzufügen.

Die Masse auf die mit Marmelade bestrichenen Teig verteilen. Die Ränder mit etwas Backpapier abdecken.

Die Backzeit bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten, bei Umluft 150 °C ca. 30-35 Minuten.

Nach dem Abkühlen in Dreiecke, mit einer Seitenlänge von etwa 4 cm, schneiden.

Tipp:

Ein scharfes Messer und heißes Wasser sind nützlich, sie erleichtern das Schneiden

Die Schokoladenglasur temperieren, jeweils eine Schnittkante der Nussecke in die Glasur tauchen und auf Backpapier zum Trocknen legen.

Viel Spaß beim Backen !

Hans

