

# Jasmin's Nussecken

## Zutaten:

### Boden:

500 gr. Mehl  
130 gr. Zucker  
250 gr. weiche Butter  
2 Eier

### Belag:

400 g Mandeln oder Haselnüsse  
gemahlen  
400 g Zucker  
8 Eiweiß  
2 EL Marmelade (optional)  
100 g Kuvertüre

---

## Zubereitung

---

Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Ofenzauberer einfetten.

Zutaten für den Boden miteinander verkneten und mit dem Teigroller auf dem James ausrollen.

Marmelade auf dem Boden verstreichen. Eiweiß steif schlagen.

Mandeln/Haselnüsse und Zucker mischen, Eiweiß unterheben.

Masse gleichmäßig auf den Boden streichen.

Kuchen für 30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und zum Auskühlen auf ein Gitter stellen.

Noch warm in Dreiecke schneiden.

Nach dem Abkühlen Schokolade schmelzen und über die Nussecken geben.



Martina  
Kocht &  
Bäckt