

Nussecken

vom großen Ofenzauberer



Zutaten Boden:

300 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Backpulver
130 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier
130 g Margarine oder Butter

Zutaten Belag:

3-4 EL Marmelade

200 g Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
4 EL Wasser
300 g Haselnüsse gemahlen
100 g Haselnusskerne gehackt
(alternativ 400 g Kokosraspeln)



Zubereitung :

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen oder dem Rührgerät verkneten.

Ofenzauberer „James“ einfetten und den Teig darauf ausrollen.

Marmelade darauf streichen.

Die Butter mit dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

Die trockenen Zutaten mischen, die Butter-Zuckermischung darüber geben und alles gut vermischen.

Masse auf dem Teig verteilen.

30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen, in Dreiecke schneiden und mit Schokolade bestreichen.

*Martina
kocht & backt*