



NUSSECKEN

Zutaten:

Backrahmen- ca. 30 x 40 cm (Alternativ: tiefes Backblech)

Teig:

- 350g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150g Butter
- 150g Zucker
- 2 Eier

Belag:

- 200g Aprikosenmarmelade
- 300g Butter
- 150g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g gemahlene Walnüsse
- 300g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 50ml Milch

Deko:

- 200g Zartbitterschokolade
- Optional: 1 TL Kokosöl

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen und den Teig in großen Stücken auf dem Backblech verteilen. Nun mit einem Teigschaber oder Löffel verteilen, sodass der Teig durchgängig und gleichmäßig auf dem Backblech verteilt ist.
- 3 Die Aprikosenmarmelade in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmen und wenn sie flüssig ist, auf den Teig streichen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann Zucker, Zimt, die gemahlene Nüsse und Milch dazugeben. Alles gut miteinander verrühren und anschließend auf den Teig geben. Gleichmäßig verteilen (ich habe dazu die Finger und einen Teigschaber genommen) und dann für ca. 30-35 min backen.
- 4 Den noch warmen Kuchen in gleich große Quadrate schneiden und dann jedes Quadrat diagonal halbieren. Dann abkühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas Kokosöl dazugeben, dann wird die Schokolade flüssiger. Die Ende der Dreiecke in die Schokolade dippen und den Rest darüber geben und verzieren.

