

Nussecken

Nussecken sind sehr gut im Backofen mit Rum, aber auch ohne Rum zubereiten.

Nussecken

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 4 Kl. Backpulver
- 110 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 Dotter
- 200 g Butter
- 2 – 3 EL Marillenmarmelade

Belegen:

- 150g Butter
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 EL Wasser
- wer möchte 1 EL Rum (nicht notwendig)
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Mandeln

Zur Verzierung:

- Schokoglasur

Fahrdichtung:

Für die Nussfüllung Butter mit Zucker, Vanillezucker und Mehl vermischen, Rührer und Mehl zugeben.

Mehl und Backpulver sieben und auf Arbeitsplatte geben. In der Mitte eine Vertiefung einarbeiten. Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter und Rum hinzugeben und alles in einem Rührgerät verkneten.

Reife in Mandeln mit Mehl.

Teig auf Backblech ausrollen. Das Blech umrandet mit einem Nussstreifen besetzen und mit Nussfüllung belegen.

Die Nussfüllung auf den Teig verteilen und bei 180°C ca. 20 – 30 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, mit Schokoglasur verzieren und in kleine Stücke schneiden.

Viel Spaß beim Backen!