

Nussecken

Created by Lennart

Ingredients

für 1 Blech

- Teig
 - 450g (glutenfreies) Mehl
 - 200g Zucker
 - 200g Margarine
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Päckchen Backpulver
 - etwas Wasser
 - etwas Rum
- Belag
 - 200g gehackte oder gehobelte Haselnüsse
 - 100g gemahlene Haselnüsse
 - 150g Zucker
 - 150g Margarine
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - etwas Wasser
- 200g Aprikosenkonfitüre
- 200g Schokolade

Cooking

Alle Zutaten für den Teig verkneten und auf einem Blech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den Teig streichen. Margarine für den Belag schmelzen und mit dem restlichen Zutaten vermischen; über der Aprikosenkonfitüre verteilen.

Bei 200°C für ca. 25 Minuten backen.

Nussecken abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden. Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Ecken der Nussecken darin tunken.

Funktioniert genauso gut mit glutenfreiem Mehl