

Nussecken

Zutaten (für ein Backblech ca. 30x40 cm)

für den Teig:

130 g Pflanzenmargarine
130 g Zucker
300 g Weizenmehl (Typ 405)
ca. 30 ml Wasser

für den Belag:

7 EL Aprikosenkonfitüre
250 g Pflanzenmargarine
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
200 g Mandeln, gehackt
200 g Haselnüsse, gehackt

außerdem:

100 g Kuvertüre, zartbitter



Zubereitung

Teig:

Pflanzenmargarine mit Zucker schaumig rühren. Weizenmehl und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren.
In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Füllung:

Pflanzenmargarine im Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zucker und Vanillezucker einrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die gehackten Nüsse unterrühren.

Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Konfitüre etwas erwärmen und darauf verstreichen.
Darauf die Nussmasse verteilen.

Ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Danach abkühlen lassen und noch leicht warm in Dreiecke oder Rauten schneiden.
Anschließend die Kuvertüre über heißem Wasserbad schmelzen und die Nussecken damit überziehen.