

Nussecken nach dem Rezept der Oma von Antje Böger

- 300g Mehl
- 1Pä Backpulver
- 125g Zucker
- 2 Eier
- 125g Butter
- 1 Prise Salz

zu einem Mürbeteig verkneten.

Diesen verteilt man auf einem Backblech. Den Teig bestreicht man mit

- Aprikosenmarmelade.
- 200g Butter geschmolzen
- 200g Zucker
- 400 g gemahlene Mandeln

In einem Topf werden 200g Butter geschmolzen, dann rührt man 200g Zucker hinein. Wenn sich der Zucker einigermaßen aufgelöst hat, stellt man den Herd aus und mischt 400g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln darunter (mit einem Löffel). Die heiße Masse verteilt man auf dem Teig mit der Aprikosenmarmelade. Ich mache das am liebsten mit den Händen, da sich die Masse dann am besten verteilen lässt. Erst ist es etwas heiß, aber wenn man etwas wartet, geht das ganz gut.

Im Backofen werden dann die Nussecken bei ca 180° Umluft gebacken bis die Ränder schön braun werden (ca 20min).

Wenn man sie aus dem Backofen nimmt, werden sie gleich geschnitten - also erst Vierecke und die dann diagonal halbieren und auf einen Rost zum Abkühlen legen (nicht mit dem Backpapier).

Nach dem Abkühlen, schmilzt man Schokolade (Zartbitter- ich mag am liebsten Rittersport) und bestreicht die Ecken damit und lässt die Schokolade trocknen.

Zartbitter Schokolade darf nicht heiß werden, sonst wird sie beim Trocknen weiß. Ich lasse das Wasser vom Wasserbad nicht kochen. Ich werfe, wenn fast alles geschmolzen ist, noch zwei Stücke Schokolade hinein und nehme den Topf aus dem Wasserbad. Dann rühre ich, bis alles geschmolzen ist.

