

Nussecken

Nussecken sind sehr einfach zu machen und sehr lecker. Hier sind einige Ideen für Sie.

Nussecken

Bestandteile:

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

Bestandteile:

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

Zusammen:

- Schokoglasur

Zubereitung:

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

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

Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf Backblech ausrollen. Das Blech einreiben mit einem Nussölöl und mit Nussmarmelade bestreichen.

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

Viel Spaß beim Backen!