



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 20 Personen

Nussecken

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Ei

150 g Butter (kalt)

Für den Nussbelag:

150 g Butter

100 g Zucker

2 Esslöffel Wasser

5 Esslöffel Nick Maple Syrup

200 g gehackte Haselnüsse

100 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse nach Wahl)

200 g Aprikosenmarmelade

Für die Dekoration:

200 g Zartbitterschokolade

Nussecken

1.

Für den Boden: Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und das Ei in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech (ca. 30x40 cm) gleichmäßig ausrollen. Den Teigboden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Belag Butter, Zucker, Wasser und Ahornsirup in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat. Die gehackten Nüsse in die Mischung geben und gut verrühren. Den Nussbelag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Die Nussecken im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Anschließend abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, in Dreiecke (Ecken) schneiden. Die Zartbitterschokolade schmelzen und die Ecken der Nussecken darin eintauchen. Auf einem Gitter

abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.