

Nussecken



Einkaufsliste:

Backblech max 42x29cm

Mürbeteig-Schicht:

100g Butter

100g Zucker

1EL Vanillezucker

2 Eier

280g Mehl

1TL Backpulver

Prise Zimt

Nuss-Schicht:

180g Butter

180g brauner Zucker

1EL Vanillezucker

1TL Zimt

300g gemahlene Mandeln

100g gehackte Nüsse

50ml Milch

Schokolade zum Verzieren (nach Belieben)

So wird's gemacht

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Zunächst die Mürbeteig-Schicht vorbereiten. Hierfür Butter Zucker und Mehl krümelig rühren. Eier verquirlen. Gewürze und Backpulver hinzugeben. Eier nach und nach einrühren bis ein gut knetbarer Teig entsteht, wenn noch Ei übrig ist, dieses nicht mehr verwenden.

Teig zu einem Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Nun die Nuss-Schicht vorbereiten. Butter und Zucker mit der Milch in einen Topf geben und schmelzen lassen. Zucker auflösen lassen und dann die Nüsse einrühren. Masse auf dem Mürbeteig verteilen.

Im Ofen für 20-30 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen und dann in Reihen schneiden und aus den Reihen Dreiecke schneiden. Komplett auskühlen lassen und nach Belieben mit geschmolzener Schokolade verzieren.