



Jasmins Nussecken

Jasmin liebt die Nussecken aus ihrer Heimat Würzburg. „Immer, wenn ich die backe, hole ich ein Stück Heimat- und Familiengefühl zu mir nach Langen.“ Die Stadtwerke Langen unterstützt sie täglich im Marketing.



Zutaten

für ein Blech:

Für den Mürbeteig:

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
130g	Butter/Margarine

Zum Bestreichen:

6 EL	Aprikosenkonfitüre
------	--------------------

Für den Belag:

200 g	Butter/Margarine
5 EL	Wasser (oder Rum)
200 g	(brauner) Zucker
	durch braunen Zucker haben die Ecken einen ganz leichten Karamellgeschmack
1 Pck.	Vanillezucker
400 g	gemahlene Haselnüsse

Für die Glasur:

200 g	Schokoglasur
-------	--------------

Anleitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Der Teig wird relativ weich, damit man ihn gut auf dem Backblech verteilen kann. Den Teig dann gleichmäßig andrücken, sodass er überall dieselbe Dicke hat und der Boden „eben“ ist.

Als nächstes wird die Aprikosenmarmelade dünn auf dem Teig verteilt.

Butter, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen (nicht kochen!), bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die gemahle-

nen Nüsse werden hinzugegeben und alles gut vermischt. Anschließend wird die Nussmischung gleichmäßig auf dem Teig gestrichen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen.

Auf dem Blech erkalten lassen und in gleichmäßige Ecken schneiden.

Die Ecken werden schlussendlich mit der Schokoglasur bestrichen.



Dieses Rezept finden Sie auch online:

zusamme.de/rezepte