



Nussecken



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
50 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

Teig

280 gr Weizenmehl Typ 405

60 gr Rohrzucker

60 gr Zucker

120 gr Butter

2 Eier

1 Tl. Backpulver

Nussbelag

90 gr Zucker

90 gr Rohrzucker

200 gr Butter/ Margarine

200 gr gemahlene Haselnüsse

200 gr gehackte Haselnüsse

4 El. Wasser

Außerdem

Marmelade (Orange) und/ oder Nutella

ca. 150- 200 gr Kuvertüre/ Schokolade



Zubereitung

Den Ofen auf 170° O/U vorheizen.

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen.

Ein Blech (20*30 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig darin gleichmäßig ausrollen.
Je nach Geschmack die ganze Fläche gleichmäßig mit Marmelade oder Nutella bestreichen.
In einem mittleren Topf beide Zuckersorten mit dem Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett auflöst.

Die Butter/Margarine hinzufügen und gut verrühren. Zum Schluss die Nüsse unterrühren.
Diese Masse auf den Teig gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

Ca. 30 Minuten backen. Noch warm in die gewünschte Form schneiden und auskühlen lassen.
Mit geschmolzener Schokolade/Kuvertüre nach Lust und Laune verzieren.

