



Nussecken

Mürbteig:

300 g Dinkelmehl
130 g Zucker
2 Eier
1 Pkg Vanillezucker
1 Tl Backpulver
130 g Butter

Belag:

4 El Marillenmarmelade
Vanillezucker
200 g Butter
5 El Rum
200 g brauner Zucker
200 g gehackte Haselnüsse

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben. Dazu kommen 2 Eier und weiche Butter. Nun alles miteinander verkneten und 2-3 Stunden rasten lassen

Teig nun auf ca. 5 mm ausrollen und auf das Backblech legen

Marillenmarmelade auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen. Gemahlene Nüsse und 5 El Rum hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen, sodass eine feuchte Masse entsteht. Nussmasse auf dem Blech mit dem Teig verteilen.

Das belegte Blech bei 175°C für ca. 30-35 Minuten im Backofen backen.

Zum Schluss 100 g Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Nussecken darin tauchen.