

Nussecken mit Schoki

(Rezept für ein Backblech)

Für den Mürbteig:

- 200 g Erlenmühler Dinkelmehl
- 125 g weiche Selgenhofer Butter
- 120 g Zucker
- 2 Pfaffenhofer Bio Eier (Gr.M)
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Birne-Lebkuchen Fruchtaufstrich aus der Rhön



Für den Nussbelag:

- 200 g weiche Selgenhofer Butter in Stücken
- 200 g brauner Zucker
- 5 EL Wasser
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zartbitter Kuvertüre

1. Im ersten Schritt kümmert ihr euch um den Mürbteig. Hierfür werden alle Zutaten bis auf den Fruchtaufstrich mit Hilfe der Knethaken zu einem Teig vermengt. Anschließend den Mürbteig in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit Hilfe eines Nudelholzes auf Backpapier etwa Blechgroß ausrollen.
3. Den Fruchtaufstrich in einem Schälchen mit etwas Wasser glattrühren und auf dem Mürbeteig verteilen.
4. Für die Nussfüllung Butter, Zucker und Wasser in einer Pfanne langsam schmelzen lassen (nicht kochen).
5. Die Pfanne vom Herd ziehen und die gemahlene Nüsse dazu geben und gut vermischen. Die Nussmasse nun ebenfalls auf den Mürbeteigboden über die Aprikosenkonfitüre streichen.
6. Das Blech für 30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben und backen. Wichtig, die Konsistenz der Nussmasse wird erst nach dem Erkalten fest.
7. Nach dem Erkalten, zuerst Quadrate schneiden und diese diagonal in kleine Dreiecke halbieren.
Die Ecken in die geschmolzene Kuvertüre dippen und erneut abkühlen lassen und unbedingt sofort probieren.
Lasst es euch schmecken!