

## Feine Nussecken

Die feinen Nussecken sind ein bekanntes und beliebtes Rezept das ein jeder kennt. Sie schmecken knusprig, nussig und so köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

### für den Teig

225 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Wasser
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)

### für den Belag

150 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	Wasser
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
200 g	Haselnüsse (grob gehackt)
3 EL	<a href="#">Marillenmarmelade</a>

## Schokoguss

--

100 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

1. Für die **feinen Nussecken** ein Backblech (40 x 30 cm) einfetten und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem Backpulver vermischen. Zucker, Vanillezucker, Wasser, Butter und das Ei hinzufügen. Mit dem Knethaken einen Teig kneten. Den Teig auf das Backblech legen und zirka 3 mm dick ausrollen.
2. Butter in einem Kochtopf zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben. Die gehackten und gemahlene Haselnüsse unterrühren und kurz anrösten. Anschließend die Masse auskühlen lassen. Die Marillenmarmelade gleichmäßig auf den Teig verteilen und den Haselnuss Belag darüber verstreichen. Auf mittlerer Schiene zirka 25 Minuten backen.
3. Die Nussecken auskühlen lassen und in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Nochmals diagonal in Dreiecke halbieren. Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen Ecken in die Schokoladen Glasur tauchen und auf ein Alupapier, Backpapier oder Kuchenrost trocknen lassen.

## Tipp