Schweizer Nussecken

Die Schweizer Nussecken sind sehr lecker und mit diesem Rezept ist der Nachtisch gesichert.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
175 g	Butter
175 g	Zucker

Belag

175 g	Zucker
175 g	Butter
300 g	Haselnüsse (gemahlene)
	Aprikosenmarmelade
	Kuvertüre (dunkle)

Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen, diesen auf ein Blech ausrollen und dünn mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Inzwischen alle Zutaten für den Belag in einem Topf erhitzen und anschließend auf den Mürbeteig streichen.

2. Alles ca.15 Minuten bei 200 Grad backen (Ober und Unterhitze). Abkühlen lassen und in

kleine Dreiecke schneiden. Zum Schluss die Ränder mit dunkler Kuvertüre überziehen.

Tipp

Die Schweizer Nussecken schmecken wunderbar zu einer Tasse heiße Schokolade.