



Mini Nuss Ecken

« klein, fein, einfach-gut zum Cappuccino oder zum Verschenken »

Zutaten für ca.80-90 Mini-Nuss Ecken

Mürbteig:

300 gr Weizenmehl Thyp 405

2 Msp Backpulver

Zimt, Vanille

150 gr Zucker

150 gr Butter

2 St Eier, frisch

40 gr Aprikosenmarmelade

Nussbelag:

200 gr Butter

300 g Rohr-Zucker

100 ml Wasser

2 Päckchen Vanillezucker

200 gr Haselnüsse, gemahlen

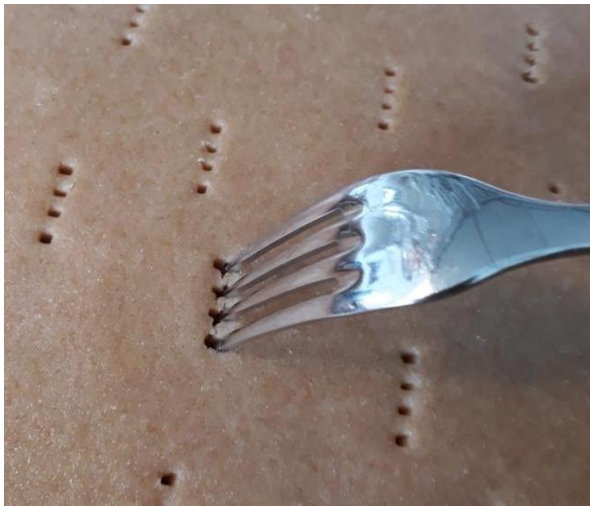
200 gr Haselnüsse, gehackt

Schokoladenguss



Zubereitung

1. Das Weizenmehl mit dem Backpulver, Prise Zimt und Vanille mischen mit dem Zucker, Butter und den Eiern zu einem Mürbteig verkneten und ruhen lassen.
2. Den Teig auf ein rechteckiges Kuchenblech ausrollen, mit einer Essgabel den Teig einstechen damit er nicht hochgehen kann.



3. Dann mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.



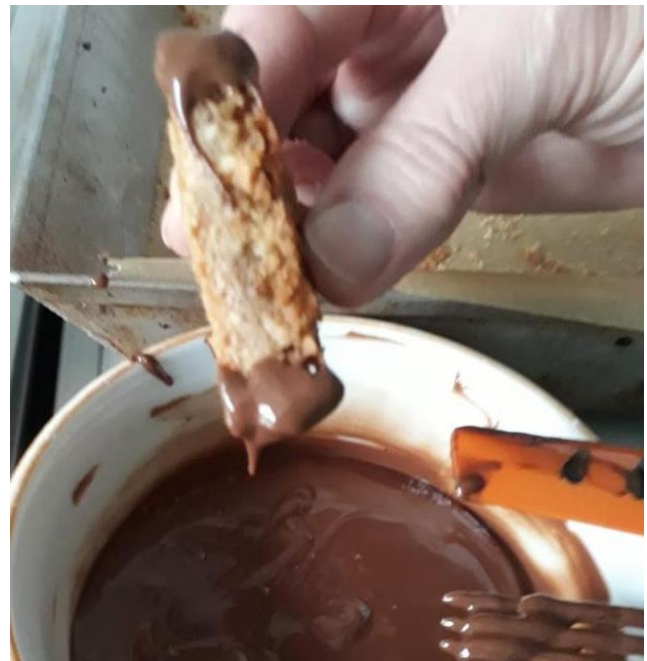
4. Die Butter zerlassen dann die anderen Zutaten nach einander dazugeben und gut alles miteinander vermengen, kurz abkühlen lassen.

5. Den Nuss Belag auf den Boden gleichmäßig dick verstreichen und im Backofen 25-30 Minuten bei 180-190 Grad backen.



6. Dann sofort in gleiche Dreiecke schneiden und die Ecken nach Belieben in den Schokoladenguss tauchen.

7. Nach dem Tauchen auf Pergamentpapier abkühlen und gefällig auf Porzellan anrichten und servieren.



Tipp: Als kleines Geschenk oder Mitbringsel in Klarsichtbeutel verpacken.

 **Abwandlung / Veränderung**

Anstatt Haselnüsse:

- Halb Haselnüsse und halb Mandeln nehmen.
- Nussmischungen aller Art
- Nüsse mit Kokos und Pistazien
- Nüsse mit Cranberrys mischen



Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Zimt, Vanille, Vanillezucker, Rohrzucker, Schokolade.



Viel Spaß beim Kochen und Genießen

Ihr Anne und Thomas Markus

Rolf Unsorg