



Nussecken

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 30-35 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Teig:

130 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
130 g weiche Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

6-7 EL Aprikosenmarmelade
100 g Zucker
250 g weiche Butter
2 P. Vanillezucker
4 EL Amaretto
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln

dunkle Schokoglasur

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer leicht fetten.

Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter verrühren.
(TM: 1 min / 37° C / Stufe 4)
Mehl und Backpulver einrühren und kurz mischen.
(TM: 20 sek / Stufe 3)

Teig auf dem großen Ofenzauberer verteilen und gleichmäßig mit der Teigrolle ausrollen.
Aprikosenmarmelade darauf verstreichen.

Für die Füllung Butter in einem größeren Topf zerlassen.
(TM: 4 min / 50° C / Stufe 2)
Zucker, Vanillezucker und Amaretto zufügen und kurz aufkochen lassen.
(TM: 3 min / 90° C / Stufe 2)
Gehackte Nüsse unterheben.
(TM: 30 sek / Linkslauf / Stufe 2)

Die Masse auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 - 35 min backen.

Nach dem Abkühlen noch im Ofenzauberer erst in Quadrate schneiden und diese dann diagonal teilen.
Vorsichtig herausheben und die Ecken mit geschmolzener Kuchenglasur bepinseln.

