

## Nussecken

ca. 84 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



### Zutaten:

#### Mürbteig für Nussecken:

230 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Wasser  
100 g weiche Butter

#### Belag:

150 g weiche Butter  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 EL Wasser  
100 g geröstete, geriebene Haselnüsse  
200 g geröstete, gehackte Haselnüsse  
3 EL Marillenmarmelade

#### Nussecken tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Wie mache ich Nussecken?:

#### 1 Mürbteig für Nussecken:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2 Den Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x. 35 cm) ausrollen. Mit Hilfe eines Rollstabes auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.

#### 3 Belag:

Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen. Die Haselnüsse untermischen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

4 Den Teig mit Marmelade bestreichen und den Belag gleichmäßig darauf verteilen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 5 Das erkaltete Gebäck in Quadrate (5 x 5 cm) schneiden und diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen.

6 **Nussecken tunken:**

Die beiden Ecken an den Längsseiten der Dreiecke in Glasur tunken.

