

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Nussecken

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
130 g Butter, weich

Zum Bestreichen:

6 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Belag:

200 g Butter
5 EL Wasser oder Rum
200 g Zucker, braun
1 Pck. Vanillezucker
400 g Haselnüsse oder Walnüsse oder Mandeln,
gemahlen, nach Belieben

Für die Glasur:

200 g Schokoglasur



Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Der Teig ist relativ weich, so kann man ihn schön auf dem Blech verteilen. Den Boden einer Fettfangschale buttern und mit Mehl bestäuben. Alternativ einen Backrahmen in das Blech stellen. Den Teig gleichmäßig reindrücken (ich mach das immer mit der Hand, mit einem Nudelholz funktioniert es nicht so recht). Auf dem Teig dünn die Marmelade verteilen. Butter, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen (nicht kochen), sodass sich der Zucker auflöst. Gemahlene Nüsse oder Mandeln dazugeben und alles gut vermischen. An Nüssen nehme ich eine Mischung aus den Sorten, die meine Vorratskammer hergibt. Die Nussmasse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen. Im auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 30 - 35 min backen (bei mir auf der mittleren Schiene). Auf dem Blech erkalten lassen, am besten über Nacht, und am nächsten Tag zu Ecken schneiden. Entweder nur die Spitzen oder die Seiten in die Schokoglasur tunken. Durch den braunen Zucker in der Nussmasse haben daie Nussecken einen leichten Karamellgeschmack.

