

Nussecken

Zutaten Grundteig



4 Tassen Mehl



1 Tasse Zucker



1 Päckchen Vanillezucker



3 gehäufte Esslöffel Margarine

Nussecken



1 Teelöffel Backpulver



2 Eier

Nussecken

Zubereitung Grundteig



alle Zutaten in eine Schüssel geben



alles miteinander verkneten



zu einer Kugel formen



Backblech mit Backpapier auslegen

Nussecken



Teigkugel ausrollen



und auf das Backblech legen



Backofen auf 175°C vorheizen

Nussecken

Zutaten für Belag



4 Esslöffel Himbeermarmelade



250 Gramm Butter



2 Tassen Zucker



2 Päckchen Vanillezucker

Nussecken



400 Gramm gehackte Mandeln



400 Gramm gehackte Haselnüsse



4 Esslöffel Wasser

Nussecken

Zubereitung Belag



Himbeermarmelade auf den ausgerollten Teig geben und gleichmäßig verstreichen



Butter in einen Topf geben und auf den Herd stellen



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten



Zucker zur flüssigen Butter geben

Nussecken



Vanillezucker in den Topf geben



Haselnüsse dazugeben



Mandeln dazugeben



Wasser hinzugeben

Nussecken



alles miteinander verrühren und aufkochen bis eine zähe Masse entsteht, Herd ausschalten



Nuss-Mandel-Masse gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig mit der Marmelade verteilen



Backblech mit dem Nussecken-Teig in den Backofen schieben und 30 Minuten backen

Nussecken

Zubereitung Schokoladen-Glasur



200 Gramm Kuvertüre



Wasser in einen großen Topf gießen und auf den Herd stellen



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten



einen kleinen Topf in den großen Topf stellen

Nussecken



Kuvertüre in den kleineren Topf geben



Kuvertüre schmelzen lassen



Teig in kleine Dreiecke schneiden



geschmolzene Kuvertüre mit einem Löffel darauf verteilen – fertig!

Guten Appetit!