

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Nussecken



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) ERF Medien

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben
2. In der Mitte eine Mulde eindrücken, Zucker, Vanillezucker und Ei dazugeben und kurz vermischen
3. Die erste Portion Butter (50 g) in Würfel schneiden und zum Teig geben
4. Den Teig schnell zu einer homogenen Masse kneten
5. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 30 x 22 cm auswalen und mit der Konfitüre bestreichen
6. Für den Belag die zweite Portion Butter (100 g) mit Zucker, Vanillezucker und Wasser langsam erhitzen und kurz aufkochen
7. Gemahlene Haselnüsse und gehackte Haselnüsse daruntermischen und abkühlen lassen
8. Die abgekühlte Masse gleichmässig auf dem mit Konfitüre bestrichenen Teig verteilen
9. Im vorgeheizten Backofen (180 °C) ca. 25 Minuten backen

Zutaten

150 g	Weissmehl
3 g	Backpulver
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
50 g	Butter
2 EL	Aprikosenkonfitüre
100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Wasser
100 g	Haselnüsse, gemahlen

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 10.** Die Nussecken etwas abkühlen lassen und in Quadrate von ca. 6 cm schneiden
- 11.** Danach die Quadrate diagonal halbieren, damit die Nussecken entstehen
- 12.** Für die Glasur Puderzucker, Kakao und flüssige Butter vermischen und so viel warmes Wasser dazugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht
- 13.** Die Nussecken an beiden Spitzen mit der Glasur etwas bestreichen