



Benötigte Zutaten

Mürbteig

230 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

100 g **Premium Teebutter**

1 Ei

2 EL Wasser

1 Prise Zimt

Belag

150 g **Premium Teebutter**

140 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Haselnüsse (gehackt)

100 g Haselnüsse oder
Walnüsse (gemahlen)

2 EL Marmelade nach Wahl

1 EL Wasser

Nussecken

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Für den Mürbteig das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Staubzucker und Vanillezucker hinzufügen.
2. Die weiche Butter stückchenweise beimengen.
3. Ei, Wasser und Zimt in den Teig mengen und mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten.
4. Diesen in eine Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit die Butter für den Belag in einem Topf zum Schmelzen bringen.
6. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, gehackte Nüsse (sie sollen relativ fein gehackt sein) und geriebene Nüsse in den Topf geben. Mit dem Kochlöffel gut durchrühren und zum Auskühlen zur Seite stellen.
7. Den Mürbteig auf einem Backblech zu einer Größe von etwa 30 x 35 cm ausrollen.
8. Die Marmelade in einem Topf mit dem Wasser anrühren und leicht erwärmt damit sie schön flüssig wird. Anschließend auf den Mürbteig streichen.
9. Zuletzt die ausgekühlte Nussmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit dem Nudholz glattwalzen.
10. Die Masse bei 175°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.
11. Nach dem Backen die Nussecken in Quadrate zu 5 x 5 cm schneiden. Diese Quadrate nochmals schräg halbieren, um ein Dreieck zu erhalten.
12. Wenn die Nussecken vollständig ausgekühlt sind, in Schokoladenglasur tauchen und auf einem Rost trocknen lassen.

SalzburgMilch



Schokoglasur



Ein Rezept von
food-stories.at