

Nussecken mit EiEiEi

Zutaten

für den Nussecken-Teig:

300 g Mehl
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier, Gr. M
130 g Butter
1 TI Backpulver

Zutaten für den Belag:

8 TI Aprikosenmarmelade
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Zucker
200 g Butter
2 Pkg Vanillezucker
200 g gehackte Mandeln
200 g gehackte Haselnüsse
Schokoglasur oder Kuvertüre



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln, flach drücken und eine Stunde im Kühlschrank parken. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech gleichmäßig ausrollen. Den Teig mit der durchgerührten Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter zerlassen, mit Zucker, Mandeln, Wasser und Nüssen einmal aufkochen. Aprikosenmarmelade mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und den Teig damit dünn bestreichen. Auf dem Teig gleichmäßig die Nussmasse verteilen und glattstreichen. Bei 180° Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann den Rand ca. 1 cm rundherum abschneiden und schonmal wegnaschen. In 5 x 4 Quadrate und jedes Quadrat nochmal diagonal schneiden, komplett abkühlen lassen.

Schokoglasur oder Kuvertüre schmelzen und die Nussecken damit verzieren, z.B. die Ecken eintauchen oder ein Streifenmuster drüberziehen.

Leser-Tipp

Am besten schmecken die Nussecken, wenn sie mindestens einen Tag in einer geschlossenen Dose gut durchzogen sind.

[Link zum Rezept: Nussecken mit EiEiEi](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de