

Nussecken mit VERPOORTEN Original Eierlikör

Zutaten

Für 30 Nussecken:

Mürbeteig:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

130 g Butter

130 g Zucker

2 Eier

1 Pkg Vanillezucker

Zimt

Belag:

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Aprikosenmarmelade

200 g Butter

180 g brauner Zucker

1 Pkg Vanillezucker

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g gem. Mandeln

200 g geh. Haselnüsse

150 g dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Für den Mürbeteig zuvor das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die weiche Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren. Das Mehl portionsweise dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Aprikosenmarmelade mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und dann gleichmäßig auf dem Mürbeteig streichen.

Für die Nussmasse die Butter zusammen mit dem braunen Zucker, Vanillezucker sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Die gemahlene Mandeln hinzufügen, unterrühren und dann anschließend die gehackten Haselnüsse. Die Nussmasse auf den Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Das Blech im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für 25 Minuten backen (bevor die Oberfläche zu braun wird, das Blech ins untere Drittel versetzen). Das Blech leicht abkühlen lassen und in 30 Dreiecke schneiden. Die Nussecken auskühlen lassen und mit der geschmolzenen dunklen Kuvertüre verzieren.

[Link zum Rezept: Nussecken mit VERPOORTEN Original Eierlikör](#)

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