

Nussecken

32 Nussecken

Ofen: 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 30-35 Minuten

Zutaten:

130g Butter
2 Eier
130g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

300g Dinkelmehl
1 TL Backpulver

½ Glas Aprikosenmarmelade

250g Butter
100g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Amaretto
200g gehackte Haselnüsse
200g gehackte Mandeln

Schokoguss



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Großen Ofenzauberer fetten und mehlen
- Für den Teig, Butter, Eier und Zucker verrühren
 - TM: 1 Minute, 37°C, Stufe 3
- Mehl und Backpulver hinzugeben und vermischen
 - TM: 20 Sekunden, Stufe 3
- Den Teig auf dem großen Ofenzauberer gleichmäßig ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen
- Butter schmelzen
 - TM: 4 Minuten, 50°C, Stufe 2
- Zucker und Amaretto hinzufügen und aufkochen lassen
 - TM: 3 Minuten, 90°C, Stufe 2
- Nüsse und Mandeln unterheben
 - TM: 30 Sekunden, Linkslauf, Stufe 2
- Die Masse auf dem Teig verteilen und glattstreichen
- Ca 30-35 Minuten backen
- Abkühlen lassen und noch auf dem großen Ofenzauberer in Ecken schneiden, zum kompletten Auskühlen auf ein Kuchengitter heben und später die Ecken mit Schokoguss bestreichen