

## Möhriige Nussecken



### Teig

120 g Mehl  
 100 g Speisestärke  
 ½ TL Backpulver  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1 Ei  
 70 g weiche Butter  
 100 g geraspelte Möhre

### Belag

4 EL Aprikosenkonfitüre  
 200 g gehackte Mandeln oder  
 Haselnüsse  
 150 g Butter  
 100 g brauner Zucker  
 2 TL Vanillezucker  
 100 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen auf einem Backblech ausrollen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und kühl stellen.

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Für den Belag die Butter, den Zucker und den Vanillezucker im Topf schmelzen bis sich alles gelöst hat. Die Mandeln (oder Haselnüsse) zugeben und gut vermischen.

Die Nussmasse auf der Marmeladenschicht verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist ihn in Quadrate schneiden und diese dann in der Mitte teilen, so dass Dreiecke entstehen. Die Kuvertüre schmelzen und jeweils die spitzen Ecken der Nussecken mit Schokolade überziehen.