



Möhrige Nussecken



Zutaten

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.