

Geheimformel

für Lydis einzigartige Nussecken

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Backpulver miteinander vermischen.
In der Mitte ein tiefes Loch machen und Zucker, Vanillezucker und Ei hineingeben. Mit dem Mehl nach und nach verrühren. Feste Butterstücken zugeben, mit Pfannmessen gut durchhacken und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig klebt, dann bitte in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Nussmasse:

Zucker, Butter, Vanillezucker und Wasser aufkochen.
Im Anschluss die Haselnüsse unterrühren.
Den Mürbeteig auf dem Backblech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen (ca. ein halbes Glas).
Die Nussmasse draufgeben, verteilen und etwas glättstreichen.

20- 30 Minuten bei 175 - 180 Grad backen.

Kuchen gut auskühlen lassen. Schokoqlasur erhitzen, weich werden lassen und in dünnen Fäden kreuz und quer über das Backwerk verteilen.

Nussecken in Quadrate und dann daraus Ecken schneiden (Empfehlung: nicht zu groß).

Mürbeteig:

375 g Mehl
2 gestrich. TL Backpulver
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Ei
200 g Butter

Nussmasse:

200 g Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 EL Wasser
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gehackte Haselnüsse

Finish:

Aprikosenmarmelade
Schokoqlasur

