

Nusseckerl



Zutaten:

Teig:

- 30 dag Mehl
- 21 dag Zucker
- 10 dag Kokosfett
- 3 Pkg Vanillezucker
- 3 Stk Eier
- 15 dag Butter
- Ribiselmarmelade zum bestreichen

Belag:

- 15 dag geriebene Nüsse
- 15 dag Nüsse (mit Messer geschnitten)
- 4-5 EL Wasser
- 15 dag Butter (In Topf zerlassen)
- 15 dag Zucker

- Schokolade (zerlassen)

Zubereitung:

- 1) Backofen auf 170 °C vorheizen
- 2) Teigzutaten zusammenmischen
- 3) Teig auf Blech verteilen mit feuchten Händen (Blech mit Butter befetten)
- 4) Ribiselmarmelade auf Teig verteilen (2 mm)
- 5) Belagmasse darüberstreichen
- 6) Mandelsplitter drüberstreuen
- 7) 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen
- 8) Abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden
- 9) Ein Stück von jedem Dreieck in zerlassene Schokolade tauchen und abkühlen lassen