Nussecken

Für den Boden alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten und diesen 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Nussmasse Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Nüsse unterrühren. Die Nussmasse beiseitestellen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig auf der bemehlten Arbeitsfläche grob ausrollen. Dann auf das Backblech legen und festdrücken, bis der komplette Boden mit Teig bedeckt ist. Die Aprikosenkonfitüre auf dem Teig verteilen und die Nussmasse darauf glattstreichen. Die Nussecken im Ofen etwa 25 Minuten goldgelb backen.
Nach Ende der Backzeit kurz auskühlen lassen. Die lauwarmen Nussecken erst in Quadrate und anschließend in Dreiecke teilen. Vollständig auskühlen lassen. Die Kuvertüre überm heißen Wasserbad schmelzen. Die Nussecken in die Schokolade dippen und auf einem Kuchengitter festwerden lassen.

Zutaten

Für den Boden:
375 g Mehl
1,5 TL Backpulver
200 g kalte Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Für die Nussschicht:
200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
200 g gemahlene Haselnusskerne
200 g gehackte Haselnusskerne
100 g Aprikosenkonfitüre
150 g Zartbitterkuvertüre

Käthe Wohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com