Saftige Nussecken - einfach & unwiderstehlich

Für den Mürbeteig:
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Butter (kalt)
- 1 Ei

Für die Nuss-Schicht:
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 EL Wasser
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gehackte Haselnüsse
- optional: 2 EL Honig für Extra-Saftigkeit

Für die Aprikotenschicht:
- 150 g Aprikosenmarmelade

Für die Schokolade:
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosöl (macht die Schoki glanzvoll)

<u>Zubereitung</u>:

Mürbeteig vorbereiten
1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Butter in kleinen Stücken und das Ei zugeben.
3. Alles zügig zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Aufs Blech bringen
1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig darauf gleichmäßig ausrollen oder mit den Händen festdrücken.
4. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

Nussmasse herstellen
1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf erwärmen, bis alles geschmolzen ist.
2. Topf vom Herd nehmen, Haselnüsse einrühren.
3. Die noch warme Nussmasse gleichmäßig über die Marmeladenschicht geben.

Backen
1. Das Blech 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
2. Etwas abkühlen lassen, dann in Rechtecke und anschließend in Dreiecke schneiden.

Schokoladen-Deko
1. Kuvertüre mit Kokosöl schmelzen.
2. Die Spitzen der Nussecken in Schokolade tauchen oder nach Belieben dekorieren.
3. Gut auskühlen lassen.

✨ Tipps für perfekte Nussecken
1. Schneiden, solange der Teig noch leicht warm ist - dann bricht nichts.
2. Mit Honig in der Nussmasse werden sie noch saftiger.
3. Wer es aromatischer mag: etwas Zimt oder Bittermandelaroma dazugeben.