Nussecken (1 Backblech ca. 30 cm × 40 cm)

In luftdichter Dose oder eingefroren, sind die Nussecken längere Zeit haltbar. Die verwendeten Aromen sind im Einzelhandel erhältlich. Die Mengenangaben der Aromen beziehen sich nicht auf die in Deutschland üblichen Glasröhrchen, sondern auf die in Thailand erhältlichen Aromen in kleinen Flaschen. Ein Teelöffel Vanillearoma „Vanilla flavor“ entspricht ca. einer Tüte Vanillezucker.

Zutaten für Teig

110 g Butter

110 g Zucker

2 Eier

300 g Weizenmehl „All Purpose Flour“ (Type 550)

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Zutaten für Belag

Aprikosenmarmelade

200 g Butter

150 g Zucker

1 Teelöffel Vanillearoma „Vanilla flavor“ oder 1 Päckchen Vanillezucker

200 g Haselnüsse gehackt + 200 g Haferflocken gemahlen

4 Esslöffel Wasser

150 g Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Backofen rechtzeitig auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Butter und Zucker mit Rührbesen verrühren
3. Eier unterrühren
4. Backpulver mit Mehl vermischen, zugeben und unterrühren
5. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen
6. Backblech mit Backpapier auslegen und fetten
6. Teig auf Backblech ausrollen
7. Marmelade dünn auf Teig verteilen
8. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser verrühren
9. gehackte Haselnüsse/Haferflocken verrühren
12. Haselnussmasse auf Teig verteilen, glattstreichen und andrücken
13. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen
14. noch heiß mit Messer, auf spätere Schnittengröße, einschneiden
15. Nussecken auf Gitter verteilen und abkühlen lassen
16. Schokoladenglasur im Wasserbad verflüssigen
17. Die Ecken der Nussecken mit Schokoladenglasur bestreichen