

Nussecken

1 Blech ca. 30X40 cm, 24 Stück

Mürbteig:

250 g Margarine,
190 g Puderzucker,
2 Eier,
425 g Weizenmehl (Type 405),
8 g Backpulver,
etwas Salz,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Fläschchen Back-Öl Zitrone.

Aus den aufgeführten Zutaten einen Mürbteig herstellen und etwa 1 Stunde kaltstellen.

Nussmasse:

350 g Eiweiß,
350 g Zucker,
350 g Haselnüsse, gehackt,
140 g helle Biskuit-Brösel,
1 Päckchen Vanillinzucker,
etwas Zimt gemahlen.

Den Mürbteig auf etwa 30 X40 cm ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen, mit einem Rahmen umstellen, ist kein Backrahmen vorhanden ein hohes Backblech nehmen.

Den Teig mit 3 Esslöffel weicher Marmelade bestreichen.

Die Zutaten der Nussmasse alles in einem Topf unter ständigem rühren auf 70°C erwärmen und auf dem Blech verteilen.

Das ganze bei etwa 180°C 20 Minuten Backen und erkalten lassen.

Danach in 4-Ecke von etwa 10 cm schneiden und nochmals schräg durchschneiden, so das es 3-Ecke gibt.

Die Kanten mit Schokolade oder Schokofettglasur überziehen.

