

Nuss – Eggli



Teig

300 g Weissmehl
2 Teel. Backpulver
140 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Butter
Konfitüre

Mürbeteig: Mehl mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen, Butter von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Eier verrühren, begeben, alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Den Teig auswallen und mit Konfitüre bestreichen.

Belag

200 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Essl. Wasser
400 g Baumnüsse oder Haselnüsse gemahlen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Gemahlene Nüsse begeben und gut unterrühren. Die Masse danach auskühlen lassen, gleichmässig auf den Teig verteilen und bei 180° C in der Ofenmitte für 20 - 30 Minuten backen. Danach die Nussecken auskühlen lassen, zuerst in Quadrate von 5 x 5 cm schneiden und anschliessend diagonal zu Dreiecken schneiden. Kochschokolade im Wasserbad erwärmen, die Spitzen der Nussecken in die Schokolade tauchen und abkühlen lassen.

Quelle: Helen Degelo-Ming

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!