

Scheidegger Nussecken

Für 60 Stück

Zutaten

Teig:

300 g Mehl
130 g Zucker
115 g Butter od. Margarine
2 Eier
2 Pk. Vanillezucker
1 TL Backpulver
ca. 4 EL Aprikosenmarmelade

Füllung:

200 g Butter
200 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
4 EL Wasser, Rum od. Arrak
400 g Haselnüsse

Glasur:

225 g Edel- oder Zartbitter-Kuvertüre
50 g Kuchenglasur, dunkel

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden, plus Backzeit 35 Minuten (bei 180°C, mittlere Schiene)

1. Haselnüsse (bei 200°C) 10 Minuten auf dem Backblech rösten und mit der Schale fein mahlen. Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein feines Sieb streichen.
2. Für den Teig alle Zutaten zusammenkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, flach drücken, dann mit Klarsichtfolie abdecken und mit dem Teigroller ausrollen. Den Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. (Wenn vorhanden, dann einen Backrahmen um die Teigplatte stellen, dadurch erhält man schöne gerade Teigränder).
3. Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Für den Belag die Butter langsam schmelzen, und die Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Rum und Haselnüsse) verrühren bis der Zucker gelöst ist. Die Masse etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.
5. Nach dem Backen ca. 20 Minuten abkühlen lassen und mit Hilfe eines Lineals 6x6 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate quer durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
6. Die Kuvertüre zusammen mit der Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Die beiden Ecken in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen und auf das Backpapier legen. Nach einiger Zeit noch mal umsetzen.



Die Nussecken halten sich mehrere Wochen, kühl und in Blechdosen aufbewahrt (nicht im Kühlschrank).