

Nussecken

Zutaten:

250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
120 g Zucker
1/2 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter

Belag:

200 g geriebene Mandeln
200 g geriebene Haselnüsse
100 g Zucker
100 g Butter
2 EL Honig
4 EL Wasser

Teig verkneten und im Kühlschrank 1/2 Std. rasten lassen.

Belag; Wasser, Honig, Butter und Zucker aufkochen. Mandeln und Haselnüsse dazugeben und auskühlen lassen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Belag drauf verteilen..

O/U Hitze, 200° Grad, ca. 25 min. backen

Gleich nach dem Backen in Rauten schneiden und mit Schokoladesauce verzieren.