

NUSSECKEN (MÜRBETEIG)

400 g 200 g 100 g 2 P. 2	Mehl Butter Zucker Vanillezucker kleine Eier	} Mürbeteig herstellen, kaltstellen
	Backblech fetten, Backofen vorheizen : 180°C	
200 g	gute Margarine → in einem Kochtopf schmelzen	
200 g	Zucker → zugeben und rühren (Kochlöffel), bis der Zucker geschmolzen ist.	
400 g 1/16 l	gem. Haselnüsse Wasser	} dazugeben und rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
	Masse etwas abkühlen lassen	
Den Teig auswellen, auf das Backblech geben, die lauwarme Nussmasse daraufgeben und mit einer Palette oder Teigkarte glattstreichen.		
Backen: 180°C, etwa 40 Minuten		
Nach dem Backen noch warm auf dem Blech in Dreiecke schneiden und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.		
200 g dunkle Kuvertüre	→ schmelzen, und jeweils 2 gegenüberliegende Spitzen der Dreiecke hineintauchen, auf Backpapier trocknen lassen.	
Anrichten: Schuppenartig auf eine Stollenplatte legen		