



## **Himmlische Nussecken**

### **Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 1/2 Tl. Backpulver
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker

### **Zutaten Nuss - Belag:**

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 El Weinbrand
- 400 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Butter
- 125 g Schlagobers (Sahne)
- 140 g brauner Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker

Marzipan reiben. Butter im Topf zerlaufen lassen, Schlagobers dazu, Weinbrand und Marzipan hinein geben und gut verrühren. Zucker, Vanillezucker und Nüsse dazu geben, aufkochen lassen und dann auskühlen.

Aus dem Mehl, der Butter, dem Zucker und dem Backpulver einen Mürbteig herstellen. 1 Stunde rasten lassen. Auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nuss-Belag gleichmäßig darauf verteilen.

Im Rohr bei 175° (Ober und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Richtig gut ausgekühlt in kleine Dreiecke schneiden.

### **Zum Verzieren:**

- 200 g geschmolzene Schokolade

Geschmolzene Schokolade in einen Einwegspritzsack füllen und damit die Nussecken verzieren.

Wer Lust hat, kann auch die Ecken in die Schokolade tauchen.

Gute Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.