



## Mandel- Haselnuss-Nussecken



### Zutaten:

- ♥ 250 g Mehl
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 60 g Zucker
- ♥ 125 g Butter

### Für den Belag

- ♥ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 200 g Mandelblättchen
- ♥ 100 g Marzipan Rohmasse
- ♥ 2 Esslöffel Rum
- ♥ 150 g Butter
- ♥ 100 g Creme fraîche
- ♥ 250 g Zucker
- ♥ 2 Pck. Vanillezucker

### Zubereitung:

- ♥ Aus den Zutaten für den Teig einen Müsbeteig herstellen und rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- ♥ Währenddessen den Belag zubereiten. Dafür Nüsse, Mandelblättchen, Marzipan und Rum in einer Schüssel vermischen.



# Prinzessin Gugelhupf

Backen | Kochen |  
DIY

- ♥ Butter mit Creme Fraîche und Zucker / Vanillezucker in einen Topf geben und kräftig aufkochen.
- ♥ Die Butter Zucker Masse mit den Nüssen vermischen.
- ♥ Den Mürbeteig auf einem Backblech gleichmäßig ausrollen und die Nuss-Butter-Mischung auf dem Teig verteilen.
- ♥ Im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze rund 20 Minuten lang backen. Eventuell abdecken falls es schnell dunkel wird.
- ♥ Noch heiß in Ecken schneiden.
- ♥ Auskühlen lassen und dann die Ecken in dunkle Kuvertüre tauchen.