



Gebäck

# Nussecken



70 Minuten



10 Personen



Einfach

## Die *Zutaten:*

♥ 250 g Mehl

♥ 1 Ei

♥ 1 Pr Salz

♥ 60 g Zucker

♥ 125 g Butter

## Der *Belag:*

♥ 200 g gem. Haselnüsse

♥ 200 g Mandelblättchen

♥ 100 g Marzipan

♥ 2 EL Rum

♥ 150 g Butter

♥ 100 g Creme fraiche

♥ 250 g Zucker

♥ 2 Pck. Vanillezucker



## *Schritt 1*

Aus den Zutaten für den Teig rasch einen Mürbeteig herstellen und rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## *Schritt 2*

Währenddessen den Belag zubereiten. Hierfür Nüsse, Mandelblättchen, Marzipan und Rum in einer Schüssel vermischen. Butter mit Creme Fraiche, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und kräftig aufkochen. Die Butter-Zucker-Masse mit den Nüssen vermischen.

## *Schritt 3*

Den Mürbeteig auf einem Backblech rechteckig ausrollen und die Nuss-Butter-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

## *Schritt 4*

Im Backofen bei 200 Grad Ober- / Unterhitze rund 20 Minuten lang backen. Noch heiß in Dreiecke schneiden. Auskühlen lassen und die Ecken nach Belieben in Kuvertüre tunken.