

thermomix  
VORWERK

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 10 Min.



Portionen  
30 Stück

# Zutaten

## Mürbeteig

- 300 g** Mehl
- 80 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 20 g** Vanillezucker, selbst gemacht
- 2** Eier
- 150 g** Butter, kalt, in Stücken

## Belag und Fertigstellung

- 400 g** Haselnüsse
- 180 g** Aprikosenkonfitüre
- 200 g** Butter, in Stücken
- 200 g** Zucker
- 10 g** Vanillezucker, selbst gemacht
- 75 g** Wasser



**Nussecken**

## Mürbteig

1. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker, Eier und Butter in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5** kneten. Teig auf einem Stück Backpapier auf Backblechgröße (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und Backpapier mit dem Teig auf ein Backblech ziehen. Mixtopf spülen.

## Belag und Fertigstellung

2. Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Haselnüsse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
4. Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben, **4 Min./60°C/Stufe 1** erwärmen und auf dem Teigboden verteilen
5. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **2 Min./60°C/Stufe 1.5** schmelzen.
6. Gemahlene Haselnüsse und Wasser zugeben, **30 Sek./Stufe 4** verrühren, auf der Konfitüre gleichmäßig verteilen, 30 Minuten (180°C) backen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

*Fast fertig*

7. Nussboden längs in 5 Streifen (à 8 cm breit) schneiden. Jeden Streifen in 3 Rechtecke (à 10 cm lang) schneiden, sodass 15 Rechtecke auf dem Backblech liegen. Die Rechtecke diagonal halbieren, sodass aus jedem Rechteck 2 Dreiecke entstehen (siehe Tipp). Nussecken servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

## Tipps und Tricks

Du kannst die Nussecken vor dem Servieren verzieren, indem du den bereits abgekühlten Nussboden vor dem Schneiden mit Schokoladenfäden überziehst oder die Ecken der bereits zugeschnittenen Dreiecke in flüssige Schokolade tauchst.