

# Schokoladige Nussecken

Leckere Schokolade, knackige Nüsse und leuchtende Augen!  
All das kann mein liebstes Familiengebäck- gelingsicher und einfach.

von Carolin Roth

## Zutaten

### Mürbeteig

300g Mehl  
1 TL Backpulver  
Salz  
90g Kokosblütenzucker  
2 EL selbstgemachter Vanillezucker  
2 Eier (Bio-Qualität)  
130g Butter

### Nussfüllung

200g Butter  
150g Kokosblütenzucker  
2 EL selbstgemachter Vanillezucker  
100g gemahlene Paranüsse  
100g gemahlene Walnüsse  
100g gemahlene Haselnüsse  
100g gemahlene Mandeln

### Außerdem

5 EL Himbeermarmelade (kernlos)  
500g Zartbitter Schokoladenguss

Rezept für 1 Backblech

1. Blech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten und eine Prise Salz verkneten. Den geschmeidigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa auf Backblechgröße ausrollen. Auf das Blech legen und damit auskleiden. Etwa 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und diesen mit der Marmelade bestreichen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Für die Füllung wird Butter, Zucker, Vanillezucker und 5 EL Wasser in einen Topf gegeben und unter Rühren aufgekocht. So lange rühren, bis sich der Zucker auflöst. Den Topf vom Herd nehmen und die Haselnüsse dazugeben. Die Mischung auf dem Mürbeteigboden verteilen.
5. Die Nussecken etwa 25 Minuten backen. Aus dem Ofen entnehmen und sofort in Dreiecke schneiden. Auskühlen lassen. Schokoladenguss im heißen Wasserbad schmelzen lassen und die beiden spitzen Ecken der Nussecken hineintunken und auf dem Backpapier trocknen lassen.