



*Nina, die weltbeste Nusseckenbäckerin,  
verrät dir ihr Rezept*

*Du brauchst für den Teig:*

150 g Butter

120 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

Backpapier für die Form

*Und was kommt drauf?*

240 g Liebingsmarmelade

175 g Butter

130 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

400 g gemahlene Nüsse

200 g Zartbitterkuvertüre

## Und so geht es:



Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, Backblech bereitlegen und mit Backpapier auslegen.



Für den Teigboden der Nussecken verrührst du Butter, Zucker und Eier miteinander. Danach mischst du das Mehl mit dem Backpulver und Vanillezucker. Du gibst es der Teigbodenmischung zu und verknetest alles auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten mit einem Rührgerät. Den Teig dann auf das Backblech geben und auf 1/2 cm ausrollen.



Verstreiche deine Lieblingsmarmelade auf dem Boden. Butter, Zucker und Vanillezucker für die obere Schicht in einem Topf schmelzen und danach unter Rühren die Nüsse und 5 EL Wasser dazugeben. Nur kurz aufkochen lassen. Die Nussmasse anschließend auf dem Teigboden verteilen und für ca. 26 Minuten auf 160 Grad Umluft backen.



Die fertig gebackenen Nussecken kurz abkühlen lassen und anschließend in kleine Dreiecke schneiden. Zartbitterkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Danach die Ecken der Nussecken in die geschmolzene Zartbitterkuvertüre eintauchen.