

# Nussecken



## Zutaten:

Achtung: Ergibt eine recht große Menge an Nussecken, evtl. alle Zutaten im Verhältnis reduzieren.

## Für den Teig:

500 g Mehl  
250 g pflanzliche Margarine  
200 g Brauner Rohrzucker  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 Prise Zimt  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Salz

## Für die Nussschicht:

1000 g geröstete und gerieben Haselnüsse  
400 ml Milch  
250 g Brauner Rohrzucker  
1 Prise Zimt  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Salz  
2 Pkg. Vanillezucker

## Zwischenschicht:

300 g Marmelade (zB. Marille)

## Für den Guss:

450 g Milkschokolade

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Teig verkneten. Anschließend abdecken und an einem kühlen (evtl. auch gekühlten) Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech gleichmäßig verteilen und leicht festdrücken.

Den Ofen währenddessen auf 170° C vorheizen, und den Teig für ca. 25 Minuten vorbacken. Dann aus dem Ofen nehmen, und mit der Marmelade bestreichen., und neuerlich für ca. 5 Minuten weiterbacken.

Alle Zutaten für die Nussschicht gut vermengen und abschmecken. Anschließend gleichmäßig auf die Marmeladeschicht verteilen, und für ca. 30-60 Minuten fertigbacken. Hier für den optimalen Zeitpunkt die Backfarbe und die Festigkeit der Oberfläche beachten.

Die Nussecken nun aus dem Backofen nehmen, und auskühlen lassen. Anschließend in gleichmäßige Dreiecke schneiden, und nach Belieben mit der zerlassenen Milkschokolade verzieren.

Tipp: Die Nussecken werden schön weich und extra lecker, wenn man sie ca. 2 - 3 Tage in einer verschlossenen Box ruhen lässt.