

Nußecken

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

Für den Knetteig:

- 2 T Mehl
- 3/4 T Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Pk (250g) weiche Margarine
- 3/4 T Speisestärke
- 5 EL Sojamilch

Für den Belag:

- 6 EL Aprikosenkonfitüre
- 4/5 Pk. (200g) weiche Margarine
- 1 1/2 T Zucker
- 3 EL Sojamilch
- 2 Pk (200g) gehackte Nüsse
- 1 Pk (200g) gemahlene Nüsse

- Für den Knetteig alle Zutaten miteinander verkneten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Knetteig darauf ausrollen.
- Mit einem Löffel die Aprikosenkonfitüre möglichst gleichmäßig darauf verteilen.
- Die anderen Zutaten für den Belag miteinander verkneten und ebenfalls möglichst gleichmäßig auf dem Knetteig verteilen (etwas Abstand zum Blechrand lassen, da die Nußmasse dort sehr schnell schwarz wird).
- Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C 25-30 Minuten backen.
- Etwas abkühlen lassen, noch lauwarm in Dreiecke (oder auch Rechtecke) schneiden, auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Variante: Mit Schokoladenglasur: Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und je nach Menge bzw. gewünschter "Schokoladigkeit" in feinen Linien über die Nußecken ziehen bzw. die Ecken oder die kompletten Seiten damit bestreichen.