

## Nussecken



### Zutaten für ca. 80 Stück:

Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden (plus Kühlzeiten)

220 g Mehl

½ TL Backpulver

175 g Zucker

250 g kalte Butter in Stücken

1 Eigelb (Klasse M)

Salz

2 EL flüssiger Honig

200 g gehackte Haselnuskerne

200 g gehackte Mandelkerne

200 g dunkle Schokoladenglasur zur Verzierung

### Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, 150 g Butter, Eigelb und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Auf einem gefetteten Blech (40 x 30 cm) bis in die Ecken ausrollen und 30 Min. kalt stellen.
3. 4 EL Wasser, Honig, 100 g Zucker, 100 g Butter und 1 Prise Salz in einem weiten Topf aufkochen. Haselnüsse und Mandeln untermischen und die Masse abkühlen lassen.
4. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
5. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Nussmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
6. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 15-20 Min. backen.
7. Die Teigplatte etwas abkühlen lassen. Lauwarm erst in 5 cm breite Streifen, diese in Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden. Das Gebäck vollständig abkühlen lassen und erst dann, am besten mit einer Palette, vom Blech nehmen.
8. Zur Verzierung:  
Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Kanten der Nussecken in die Glasur tauchen, leicht abstreifen und auf Backpapier trocknen lassen.