



## Die besten Nussecken

### Zutaten für ein Backblech (42x29 cm):

Für den Boden:

250 g Mehl  
3 EL Zucker  
Prise Salz  
125 g Butter  
1 Ei

Für die Nussmasse:

ca. 10 Eiweiß (Größe L)  
500 g Puderzucker (geseibt)  
500 g gemahlene Haselnüsse  
200-300 g Zartbitter-Kuvertüre  
3-4 EL Aprikosenkonfitüre

### Zubereitung:

1. Bevor Ihr richtig loslegt, heizt den Ofen auf 200°C (Umluft) vor und legt das Backblech mit Backpapier aus. So bekommt Ihr die Nussecken später besser raus.
2. Für den Mürbeteig gebt Ihr alle Zutaten einfach in eine Schüssel und knetet so lange bis Ihr daraus eine Kugel formen könnt. Wickelt diese in Frischhaltefolie und gebt sie für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
3. In der Zwischenzeit schlagt Ihr die Eiweiße nicht ganz steif, sodass sie cremig beziehungsweise feucht sind. Rührt den Puderzucker unter und gebt anschließend vorsichtig die Nüsse dazu.
4. Stellt die Nussmasse zur Seite und rollt den Mürbeteig aus. Verteilt ihn gleichmäßig auf dem viereckigen Blech.
5. Darauf verteilt Ihr nun die Aprikosenkonfitüre.
6. Zu guter Letzt verteilt Ihr darüber gleichmäßig die Nussmasse.
7. Ab in den Ofen für etwa 30-35 Minuten bis die Nussmasse etwas braun geworden ist.
8. Ihr solltet Eure Dreiecke solange der Kuchen noch warm ist schneiden, denn so bekommt man saubere Kanten hin.
9. Sobald alles abgekühlt ist, könnt Ihr die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Nussecken ganz wie es Euch gefällt verzieren.

Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)