

Nussecken



- 350 g Mehl
- 80 g Zucker
- 200 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Eigelb
- 20 g Honig

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

- 200 g Haselnüsse, fein gehackt
- 200 g Mandeln, fein gehackt
- 50 g Baumnüsse, fein gehackt
- 1 TL Zimt
- 1 TL Honig
- 2-3 EL Rahm
- 2 Eiweiss

Die gehackten Nüsse mit dem Zimt mischen, Honig, Rahm und Eiweiss daruntermischen und kühl stellen.

Den Teig dünn auswallen und die Nussmasse gleichmässig darauf verteilen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 30 Min. backen. Noch warm in Dreiecke schneiden und auskühlen lassen.

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- Eine Seite in die geschmolzene Kuvertüre tauchen