



Nussecken mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.



Wartezeit:
ca. 50 Min.



Zutaten

Für 1 Blech (ca. 30 Stück)

Für den Teig:

220 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver
50 g Zucker
150 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
10 kinder Riegel

Für die Nussmasse:

100 g Butter
75 g Zucker
2 EL Honig
5 EL Wasser
100 g Mandeln, Stifte
100 g Mandeln, gehobelt
100 g Haselnüsse,
gemahlen
100 g Haselnüsse

Utensilien:

Schüsseln, Sieb, Messer,
Handrührgerät (Knethaken),
Brett, Topf, Herd, Backofen,
Nudelholz, Backpapier,
Backblech, Gabel

Zubereitung:

1. Schritt:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Butter und Eigelb hinzugeben und mit einem Hand-rührgerät verkneten. 5 kinder Riegel hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt:

Den Teig mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit einer Gabel einstechen.

3. Schritt:

Butter, Zucker, Honig und Wasser in einem Topf aufkochen. Haselnüsse hacken und zusammen mit den anderen Nüssen hinzugeben, gut unterrühren und die Masse auf dem ausgerollten Teig verteilen.

4. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200° C / Umluft: 175° C) und den Teig auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 20 Minuten backen.

5. Schritt:

Teig auskühlen lassen und in gleichmäßige Dreiecke schneiden. Die Nussecken an den Ecken in die übrigen geschmolzenen kinder Riegel dippen.

Nährwerte:

Portionen: 30
Pro Portion: 43 g
Pro Portion: 229 kcal

