für Günter und die Kaffeerunde

Nussecken

à la





Zutaten

Mürbeteig

250 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 P.	Backpulver
1 P.	Vanille-Zucker
2	Eier

Nussmasse

100 g	Marzipan (Rohmasse)
2 Essl.	Weinbrand / Cognac
400 g	gem. Haselnüsse
150 g	Butter
100 g	Crème fraîche
250 g	Zucker
2 P.	Vanille-Zucker
200 g	dunkle Kuvertüre

Zubereitung

1. Mürbeteig mit Knethaken (besser mit den Händen) zubereiten und auf gefettetem Backblech ausrollen; den Rand ein wenig hochziehen.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Marzipan mit Gabel zerdrücken; Haselnüsse und Weinbrand dazu geben.
4. Butter, Crème fraîche, Zucker und Vanille-Zucker aufkochen lassen.
5. Über die Haselnuss-Marzipan-Masse gießen und vermischen
6. Nussmasse auf Mürbeteig verteilen und 20-25 Minuten backen
7. Noch im warmen Zustand in Dreiecke schneiden; nach Abkühlung die Spitzen mit Kuvertüre bestreichen.

Guten Appetit wünscht Werner