

Nuss-Schnittchen

• saftig und crunchy•



Zutaten

Teig

130g weiche Butter
120g Zucker, 1 P. Vanillezucker
2 Eier, Gr. M
300g Mehl
1 Prise Salz, 1 TL Backpulver

Belag

½ Glas Aprikosenkonfitüre
200g Butter, 170g Zucker, 1 P. Vanillezucker
450g gemahlene Haselnüsse
4 EL Wasser
Topping
je 50g Vollmilch & Zartbitter Kuvertüre
1 TL Butter

Zubereitung

Die Haselnüsse fettfrei in einer Pfanne anrösten. 50g hacken und zur Seite stellen. Die restlichen 400g mahlen.

Butter u. Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver u. Salz mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig auf den leicht gefetteten gr. Ofenzauberer geben und ausrollen. Die Konfitüre darauf verstreichen.

Für den Belag Butter, Zucker und Wasser in Pfanne oder Topf langsam unter rühren erwärmen. Gemahlene Nüsse unterheben und etwas abkühlen lassen. Dann auf der Aprikosenkonfitüre verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze 30-35min backen. Etwa 10 Minuten auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, dann in Quadrate oder Riegel schneiden und komplett auskühlen lassen. Die Schokolade mit der Butter schmelzen. Auf den Kuchenstücken verstreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen.