



Gesamt: 1h 25min
Zubereitung: 40min



24 Stück



mittel

Zutaten

Teig

450 g Mehl
180 g Zucker
2 EL Vanillezucker TM
3 Stück Eier
175 g Margarine
1 Päckchen Backpulver

Belag

1 Glas Aprikosenmarmelade
200 g Zucker
200 g Butter
2 EL Vanillezucker TM
4 EL Wasser
200 g Haselnüsse,ganz
200 g Mandeln gehackt

Zubereitung

Saftige Nussecken von Guido Horn

Die ganzen Haselnüsse 5 sec/ Stufe 10 zerkleinern und zur Seite stellen.

Teig:

Eier, weiche Margarine, Vanillezucker und Zucker 30 sec/Stufe 4

Das Mehl und Backpulver dazugeben und 2:30 min/Teig kneten lassen. 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Der Teig ist klebrig, das ist aber richtig so!

Belag:

Butter, Vanillezucker, Zucker und Wasser 3 min/80°/Stufe 2.

Haselnüsse sowie das halbe Glas Aprikosenmarmelade dazugeben und noch einmal 3 min/80°/Stufe 1 vermengen.

Backofen auf 175° Umluft vorheizen.

Den Teig mit Hilfe von Mehl auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Am Besten klappt es mit dem bemehlten Handballen und zurechtschieben/drücken.

Restliche Aprikosenmarmelade sowie die Nussmasse darauf streichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Ca. 40 Minuten bei 175° goldbraun backen. Nussplatte etwas auskühlen lassen und 3 Reihen Quadrate schneiden. Weiter erkalten lassen und dann erst die Dreiecke schneiden.

Je nach Wunsch noch mit etwas Kuvertüre verzieren

Die Nussecken sind lange haltbar und können gut ein paar Tage vor Besuchstag hergestellt werden.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.