



24 Stück

Zutaten

200 g Haselnüsse, ganz
200 g Mandeln, ganz alternativ
gehen auch 200g Haselnüsse
gemahlen
300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
130 g Margarine
7 EL Aprikosenkonfitüre
250 g Butter
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
200 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

Haselnüsse und Mandeln je **3Sek./Stufe6** hacken und umfüllen.

Mehl, 130g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1TL Backpulver, Eier und Margarine in den geben und **10-12Sek./Stufe4** zum Teig verarbeiten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Butter in den Mixtopf geben und **2,5Min./100°/Stufe2** schmelzen. 100g Zucker, 2 P. Vanillezucker und Wasser zugeben und **2Min./100°/Stufe2** aufkochen. Gehackte Haselnüsse und Mandeln zugeben und **10Sek./ /Stufe3** untermischen. Die Nussmasse auf dem Teig verteilen und bei **180° 30min.** backen.

Zartbitter Kuvertüre in den geben und **5-7Sek./Stufe8** klein hacken und anschließend **5Min./100°/Stufe2-3** schmelzen. Abgekühlte Nussecken in 12 Stücke schneiden und mit der Zartbitter Kuvertüre am Rand verzieren.



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.

Autor: [Hellmichj](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>