

Nußbecken



350g Haselnüsse
280g Kastanienmehl
20g Guakernmehl
100g Rohrohrzucker
150g Butter
1TL Weinsteinpulver
1TL Pfeilwurzelstärke
1 Prise Salz
100g Wasser mit dem TM 1 Min./St.4 verrühren

den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen

150g Aprikosen-Marmelade im Mixtopf 2 Min./60°/St.1 verflüssigen

den Teig damit bespreichen.

150g Butter in Stücken
150g Apfelsaft
2EL Vanillezucker
ger.Schale von 1/2 Bio-Zitrone im Mixtopf 1 Min./90°/St.1 erhitzen

350g gemahlene Haselnüsse 15 Sek./St.3 unterrühren.

Die Nußmasse auf dem mit Marmelade bestrichenen Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft ca. 30 Min. backen, weitere 10 Min. im Ofen ruhen lassen und noch warm in kleine Dreiecke schneiden.

Abgekühlt bis zur Hälfte in dunkle Schokolade tauchen.