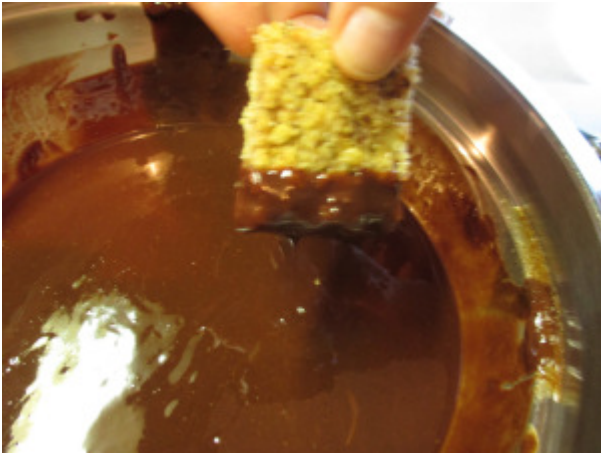


Nussini





Zutaten:

Teig:

16 dag glattes Mehl

6 dag Butter

6 dag Staubzucker

1 Teel. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ Teel Backpulver

1 Ei

Belag:

10 dag Butter

10 dag Staubzucker

1 Teel. Vanillezucker

10 dag gehackte Nüsse

10 dag geriebene Haselnüsse

Weiters:

Marillenmarmelade

Schokoglasur

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, mit der Butter verbröseln und mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Für den Belag die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und 2 Esslöffel Wasser erwärmen und beide Nussorten unterrühren. Auf ein halbes, befettetes und bemehltes Backblech den dünn ausgerollten Teig legen und mit Marillenmarmelade bestreichen. Zum Schluss die Nussmasse darüberstreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 180°Grad Ober-und Unterhitze, ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Schokoglasur tunken.

Tipp: Das Rezept der Schokoglasur findet ihr bei der Nussroulade, einfach in die Suchleiste eingeben. Das Feld mit der Lupe.