

# Rezept

## Emmer Nussecken

### Zutaten

Für den Teig:

- 300g HUBER-MÜHLE Emmervollkornmehl
- 130g Butter
- 130g Roh-Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 TL HUBER-MÜHLE Weinstein-Backpulver

Für den Belag:

- 100g Aprikosenkonfitüre
- 200g Butter
- 200g Roh-Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400g gemahlene Mandeln
- 4 EL Wasser
- Zartbitter-Kuvertüre



### Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern gut schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Eier-Fett-Masse zu einem Teig kneten.

Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

**Tipp:** Beim Ausrollen Frischhaltefolie über den Teig legen. Dann bleibt er nicht am Wallholz kleben.

Nun die Aprikosenmarmelade auf den Teig verstreichen. Zucker, Butter und Vanillezucker zusammen mit den gemahlene Mandeln zum Kochen bringen und die Nussmasse anschließend gleichmäßig über der Marmelade verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25min backen.

Das Blech abkühlen lassen. Dann entsprechend zu Ecken schneiden. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Ecken eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen. Auf einer Backunterlage oder Pergamentpapier (Butterbrotpapier) trocknen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen!