

NUSSECKEN

ca 20 Stück / **about 20 pieces**

25 x 35 cm rechteckige Backform oder Backrahmen / **9 x 13 inch rectangular baking pan**

Zutaten Boden 300g Mehl 1 TL Backpulver 100g Zucker 1 Pk. Vanillezucker 2 Eier 130g Butter Prise Salz	Ingredients Crust 2 1/3 cups flour 1 tsp baking powder 1/2 cup sugar 1 tsp vanilla extract 2 eggs 2/3 cups butter Pinch of salt
Zutaten Topping 10 EL Aprikosenmarmelade 200g Butter 3 EL Wasser 1/2 Fläschchen Bittermandelaroma 160g brauner Zucker 400g gemahlene Nüssen 200g gehackte Nüsse 200g Schokolade	Ingredients Topping 10 tbsp apricot jam 1 cup butter 3 tbsp water 1/2 tsp almond extract 3/4 cups brown sugar 4 cups ground nuts 2 cups chopped nuts 1 1/2 cup chocolate

Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. alle Zutaten für den Boden miteinander vermischen und die Backform mit Backpapier auslegen und Seiten fetten
3. den Mürbteig in den Boden drücken und keinen Rand formen
4. auf den Boden die Marmelade verstreichen
5. in einem Topf Butter, Wasser, Mandelaroma, und Zucker miteinander verschmelzen, von der Hitze nehmen und die Nüsse unterheben

6. die Masse gleichmäßig auf der Marmelade verteilen und für circa 30 min backen
7. den Kuchen vollständig auskühlen lassen bzw ich friere meinen sogar immer für circa 30 min, so lässt er sich noch besser schneiden
8. mit einem großen scharfen Messer Quadrate schneiden und aus diesen diagonal vier Dreiecke schneiden
9. alle Nussecken erneut kaltstellen und in der Zeit die Schokolade schmelzen
10. die zwei unteren Ecken der Nussecken in die Schokolade tauchen und auf einem Rost oder Backpapier kurz auskühlen, dann wieder kaltstellen

Instructions

- 1. preheat oven to 350°F**
- 2. combine all ingredients for the crust, line baking pan with parchment and grease sides**
- 3. press dough into pan, but do not form edges**
- 4. spread jam on crust**
- 5. melt butter, water, almond extract and sugar in a saucepan, take off of heat and fold in nuts**
- 6. place the topping on jam evenly and bake for about 30 min**
- 7. let cake cool off completely, I actually even freeze mine for 30 min, that way you can cut it even better**
- 8. cut squares with a large sharp knife, and cut out of those squares four triangles and chill them immediately again**
- 9. melt chocolate over a water bath and dip in bottom tips of your Nussecken into the chocolate and transfer to a cooling rack or parchment paper and chill again**

Show me your result on social media. Tag [@lillysgermanbakery](#) and use the [#lillysgermanbakery](#) – that way I can repost.

Du backst das schon!