



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Resy Strasser

.....

Zutaten

.....

300 G Mehl

.....

2 TL Backpulver

.....

150 G Staubzucker

.....

1,5 PKG Vanillezucker

.....

2 Eier

.....

1 Eidotter

.....

150 G Butter

.....

225 G weiche Butter

225 G	Zucker
-------	--------

1,5 PKG	Vanillezucker
---------	---------------

5 EL	Milch
------	-------

1 EL	Rum (38%)
------	-----------

450 G	geriebene Walnüsse
-------	--------------------

4 EL	Marmelade
------	-----------

150 G	Kochschokolade
-------	----------------

30 G	Kokosfett
------	-----------

Zubereitung

1. Mürbteig herstellen und kalt rasten lassen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch aufkochen.
3. Nüsse und Rum zugeben.
4. Nussmasse kalt stellen.
5. Mürbteig auf Blech mit Papier ausrollen und mit Marmelade bestreichen.
6. Nussmasse auf dem Teig verteilen und bei 150°C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen.
7. Ecken noch warm schneiden.
8. Kokosfett mit Kochschokolade für Glasur schmelzen.
9. Ecken in Schokoglasur tunken und auf Gitter trocknen lassen.