

# Haselnussecken mit Orange

## Teig:

150 g	Vollkornmehl	7,5 BE
6 g	Canderel o. Streusüße	$\frac{3}{4}$ BE
1 Pck.	Vanillezucker	$\frac{3}{4}$ BE
1 Ei		
60 g	Butter	

## Belag:

100 g	Butter	
36 g	Fruchtzucker	1 BE
10 g	Canderel o. Streusüße	$\frac{3}{4}$ BE
1 Pck.	Vanillezucker	$\frac{3}{4}$ BE
100 g	gemahlene Haselnüsse	
100 g	gehackte Haselnuskerne	
36 g	Orangenmarmelade	1 BE

## Außerdem:

100 g	Zarbitter-Kuvertüre	ca. 2 $\frac{3}{4}$ BE
50 g	Vollmilch-Kuvertüre	ca. 1 $\frac{1}{2}$ BE

Insgesamt: Ca. 17 BE

Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter verkneten. Zur Kugel formen, flach drücken und zugedeckt 30 Minuten abkühlen.

Inzwischen für den Belag Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 EL Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Gemahlene und gehackte Nüsse unterrühren, Masse vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ränder mit gefalteter Alufolie umlegen. Teig mit glatt gerührter Marmelade bestreichen. Darauf die Nussmischung verteilen und glatt streichen. Im Backofen max. 30 Minuten backen.

Die noch warme Nussplatte erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden. Kuvertüren grob hacken, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken hineintauchen, Kuvertüre fest werden lassen.

Bei 24 Stück sind das ca.  $\frac{3}{4}$  BE pro Stück