



# Bachrezept

## Haselnussecken mit Orangen



### Zutaten

#### FÜR DEN TEIG

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 150 g  | Mehl und Mehl zum Arbeiten |
| 60 g   | Zucker                     |
| 1 Pck. | Vanillezucker              |
| 1      | Ei                         |
| 60 g   | Butter                     |

#### FÜR DEN BELAG

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 100 g  | Butter                 |
| 100 g  | Zucker                 |
| 1 Pck. | Vanillezucker          |
| 100 g  | gemahlene Haselnüsse   |
| 100 g  | gehackte Haselnüsse    |
| 200 g  | milde Orangenmarmelade |
| 200 g  | Zartbitter-Kuvertüre   |
| 100 g  | Vollmilch-Kuvertüre    |



### Zubereitung

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

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 (30 x 25 cm), 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 30 Minuten backen.

Die noch warme Nussplatte in Quadrate (7 cm), dann in Dreiecke schneiden. Kuvertüren grob hacken, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Nussecken hineintauchen, Kuvertüre fest werden lassen.