



## Nuss-Marzipan-Ecken



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Mürbteig</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten.</li> <li>• Backblech mit Butter bestreichen.</li> </ul>		
300 g ½ TL 125 g 60 g 1 Pr. 1	Mehl Backpulver Butter, weich Zucker Salz Eigelb	Alle Zutaten in eine Rührschüssel wiegen und mit den <b>Knethaken</b> des HRG verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.  Teig mit dem <b>Teigroller</b> auf dem Backblech ausrollen und im Kühlschrank kaltstellen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backofen auf 180°C vorheizen.</li> </ul>		
<b>Nuss-Marzipan-Belag</b>		
400 g 200 g  2 EL 150 g 250 g 2 P. 100 g	Haselnüsse, gem. Marzipanrohmasse, fein raspeln Milch Butter, zerlassen Zucker Vanillezucker Creme fraiche	Zutaten in eine Rührschüssel wiegen und mit den <b>Rührbesen</b> des HRG zu einer glatten Masse rühren.  Belag mit einer <b>Teigkarte</b> gleichmäßig auf den Teig streichen. <u>Backzeit:</u> 20 – 25 Min.
Das Gebäck noch warm in 6 x 6 cm große Quadrate und diese diagonal in Dreiecke schneiden.		
200g	Kuvertüre, dunkel	→ im <b>Wasserbad</b> schmelzen. Die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.