



Zutaten für ein Blech:

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Butter für die Form

Für den Belag:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 175 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g gemahlene Nüsse
- 200 g gehackte Nüsse
- 200 g geschmolzene Ferrero Küsschen

Schwierigkeitsgrad: 

So wird's gemacht:

1. Zubereitung Teig: Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verkneten. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit dem restlichen Teig verkneten. Teig auf das Backblech geben und zurecht drücken, damit ein ebener Boden entsteht. Alternativ kann der Teig auch mit dem Nudelholz ausgerollt und dann reingelegt werden.

2. Zubereitung Belag: Die Aprikosenmarmelade mit einem Löffel auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen. Gemahlene Nüsse und 4 EL Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen, sodass eine feuchte Masse entsteht.

Nussmasse auf dem Blech verteilen, ebenfalls glatt streichen und mit gehackten Nüssen berieseln. Nussecken im vorgeheizten Ofen bei 180°C circa 25-30 Minuten backen und anschließend kurz abkühlen lassen. Den noch warmen Kuchen in Ecken schneiden, indem zunächst in Quadrate geteilt und diese dann über die Ecken halbiert werden. Die Ecken vollständig auskühlen lassen.

3. 200 g Ferrero Küsschen fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Anschließend in ein kleines, hohes Gefäß umfüllen. Nussecken aus der Form nehmen und jeweils die spitzen Ecken in das Gefäß dippeln. Ecken dann auf ein Backpapier legen, die geschmolzenen Ferrero Küsschen trocknen lassen und genießen.