

Nussecken

200gr Butter

150gr Zucker

2 Eier

2 gestr. Teelöffel Backpulver

375gr Mehl

Mürbeteig herstellen und auf einem Backblech verteilen.

Belag:

250gr Butter

250gr gehackte Nüsse (Mandeln)

250gr Zucker

2 Eier

Butter erwärmen, Zucker und Nüsse oder Mandeln dazugeben. Eier verrühren zugeben und auf dem Teig verteilen. Bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Nach dem Backen, noch heiß zuschneiden, auf dem Blech auskühlen lassen. Die Ecken in erwärmte flüssige Schokolade tauchen.