

Nussecken mit Biscoff®

lotus
Biscoff®



Nussecken mit Biscoff®



PORTIONEN 6-8 Portionen

ZUTATEN

Teig:

130 g Butter
130 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl + etwas mehr zum
Bestäuben der Arbeitsfläche
1 TL Backpulver

Füllung:

4 EL Aprikosenmarmelade
150 g Butter
150 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehackte Haselnüsse
100 g Biscoff® Crumbs

Topping:

4 EL Biscoff® Creme



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Gib Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel und verrühre alles gut mit einem Handmixer. Dann den Rühraufsatz entfernen und Knethaken einsetzen. Vermenge nun das Mehl mit dem Backpulver und verknete die Mischung mit dem restlichen Teig. Wickle den Teig in Frischhaltefolie ein und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Hole den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn (1 cm dick) auf einer leicht bemehlten Oberfläche aus. Lege den Teig dann auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech. (Gebe den Teig alternativ direkt auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech und rolle ihn zu einem 1 cm dicken Boden aus.)
3. Füllung: Die gemahlene und die gehackten Haselnüsse und die Biscoff® Crumbs in eine große Schüssel geben. Die Butter und den Zucker in einen kleinen Topf füllen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, sodass beides schmilzt und sich vermischen lässt. Gieße die Mischung nun über die Nüsse und vermenge alles mit einem Löffel.
4. Verstreiche die Aprikosenmarmelade auf dem Teig und füge die Nussmischung hinzu. Beides gleichmäßig verteilen. Dann alles für 25-30 Minuten im Ofen backen. Kurz abkühlen lassen und im Anschluss in Dreiecke schneiden, solange es noch warm ist.
5. Biscoff® Creme erwärmen und schmelzen lassen. Tauche eine Ecke der Nussecken in die Biscoff® Creme ein oder verziere die Nussecken, indem du sie mit der geschmolzenen Creme beträufelst.