

## Nussecken 2.0.: Zarte Mandelschnitten

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Schnitten

#### Für den Boden

150 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
50 g Zucker  
2 Esslöffel Honig  
1 Ei  
100 g Zartbitterkuvertüre  
60 g Butter

#### Für den Belag

40 g Butter  
1 Teelöffel Zimt  
2 Esslöffel Honig  
100 g Mandelblättchen

#### Zum Glasieren

100 g Zartbitterkuvertüre

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden Mehl mit Salz und Zucker mischen, Butter würfeln. Butter und Ei und mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

- 4 -

Für den Belag Honig mit Butter und Zimt bei geringer Hitze erhitzen. Mandelblättchen einrühren und die Masse auf dem gebackenen Boden verteilen. Weitere 10 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Gebäck in 4 cm breite Streifen schneiden. Schokolade im Wasserbad schmelzen und Mandelschnitten darin eintunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Nussecken neu aufgelegt: Mandeln spielen hier die Hauptrolle und suhlen sich auf knusprigen Mürbeteig in einer Glasur aus köstlich süßem Honig und würziger Zimt-Butter. Der nächste Kaffeklatsch kann kommen!