



Nussecken

Zubereitung Mürbteig:

- 300 g Zucker
- 600 g Margarine
- 1 kg Mehl (glatt)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und für 30 Minuten rasten lassen.

weitere Zutaten:

- 500 g Haselnüsse (gerieben)
- 500 g Kokosflocken
- 500 g Zucker
- 20 g Butter
- 20 Eier
- Schokoladenglasur

Da kann keiner widerstehen.

Den Mürbteig ausrollen und auf die Backbleche verteilen. Haselnüsse, Kokosflocken, Zucker, warme Butter und die Eier gut miteinander vermischen.

Die Masse auf den vorbereiteten Mürbteig ca. 1 cm dick aufstreichen und bei 180° backen.

Das fertig gebackene Blech in Dreiecke schneiden und die Stücke in die Schokoladenglasur tunken.

*Einfach
Lecker!*

