

Mandelecken (für Haselnuss-Allergiker)

Zutaten

125g Butter
100g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eier

300g Mehl
1 TL Backpulver

200g Aprikosenmarmelade

175g Butter
130g Zucker
1 P. Vanillinzucker

400g gemahlene Mandeln
4 EL Wasser

200g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober- u. Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Backblech (39x26x4 cm) gut einfetten.
3. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier miteinander verkneten.
4. Mehl und Backpulver vermischen und mit restlichen Teig verkneten.
5. Teig in Backblech geben und drücken, dass Boden gleich gerade ist. Man kann auch zuerst mit Rolle ausrollen und dann in Blech reinlegen.
6. Aprikosenmarmelade mit Löffel auf dem Teig verteilen und glatt streichen.
7. Butter, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf schmelzen.
8. Gemahlene Mandeln und Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen, bis Masse feucht ist.
9. Nussmasse auf Blech verteilen, auch glatt streichen.
10. Nussecken ca. 25-27 Minuten backen.
11. Kurz abkühlen lassen, dann in Dreiecke schneiden.
12. Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. In ein kleines hohes Gefäß umfüllen.
13. Nussecken jeweils die spitzen Ecken in Schokolade tunken. Auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.