

Nussini - Dreieckerl Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Glattes Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
70	Gramm	Butter
70	Gramm	Staubzucker
		Pck. Vanillezucker
1		Ei
3	Essl.	Marillenmarmelade
		Schokoladeglasur
120	Gramm	Butter
120	Gramm	Staubzucker
120	Gramm	Geriebene Walnüsse
120	Gramm	Geriebene Haselnüsse
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Rum

Anleitung:

Für den Mürbteig Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz mischen, mit Butter verbröseln und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1/2 Stunde kaltstellen.

Butter, Zucker, Vanillezucker Rum und 2 Eßl. Wasser erwärmen, Nüsse einrühren.

Rohr auf 180° Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Teig ausrollen auf das Backblech legen, mit Marmelade bestreichen, und sodann den Nussbelag draufstreichen.

Im vorgeheizten Rohr ca. 25-30 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen, ein wenig auskühlen lassen und in Dreieckerl schneiden, die Enden-Spitzchen in Schokoladeglasur dunkeln.