

Nuss-/Mandel- oder Kokosecken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

375	Gramm	Mehl
1	Teel.	Weinsteinbackpulver (man Kann auch normales Backpulver nehmen)
140	Gramm	Honig
	Etwas	Gemahlene Vanille Oder/und Zimt
1	Messersp.	Salz
105	Gramm	Butter
6	Essl.	Wasser - oder Mehr

FÜR DEN BELAG

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Honig
4	Essl.	Wasser evtl. mehr
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse/Mandeln Oder Kokosraspel Gemahlener Zimt und /oder Vanille

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten, zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Auf dem gefetteten Backblech ausrollen, eventü! Baktrennpapier oder Folie zur Hilfe nehmen. Für den Belag die Butter flüssig machen, Wasser und Honig unterrühren, abkühlen lassen. Dann die Mandeln (bzw Nüsse oder Kokosraspeln) sowie Vanille einrühren, gleichmäßig auf den Boden streichen und bei vorgeheiztem Ofen 180°C ca 15 - 20 Minuten abbacken. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen in Quadrate von 12 x 12 cm Größe und diese diagonal zu Dreiecken schneiden. (ich halbiere diese nochmals). Wer mag, kann noch Zartbitterkuvertüre erwärmen und die Ecken noch mit einer Schoköcke versehen. Mit diesen Zutaten, sind die Mandelecken sogar bedingt neurodermitistauglich, da ohne Ei, Milch oder Weizenmehl gebacken wird.