

Zutaten:

Boden:

350 g Mehl
1 TL Backpulver (8 g)
120 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 grosse oder 3 kleine Eier
130 g Butter

Füllung:

1/2 Glas Aprikosenkonfitüre

Belag:

200 g Butter
120 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gemahlene Haselnüsse
4-6 EL Wasser

Glasur:

400-450 g Schokoglasur
20 g Pflanzenfett



Zubereitungszeit:

63:114,113,155min

Backzeit: 20-25min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden abwiegen, in den *Schlagkessel* geben und zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. Der Teig sollte mindestens 2-3 Stunden, am Besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen.

Zutaten für den Belag in einem Topf unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Die *Maxi-Schnitte* auf dem mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star* ausziehen. Den Mürbeteig mit dem *Wellholz Profi* und dem *Rolli-Set* in der *Maxi-Schnitte* ausrollen.

Mit dem *Liftboy breit* erst die Konfitüre und dann den abgekühlten Belag auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20-25 Minuten backen.

Die noch warme Nussschnitte auf den *Profi Schnittenhelfer* umsetzen, mit dem *Tandem-Rädchen* in beliebig grosse Stücke schneiden und auskühlen lassen. Schokoglasur mit dem Fett schmelzen.

Die Nussecken aufspiesen, die Ränder in die Schokoglasur tauchen und auf der *Dauerbackunterlage* festwerden lassen.