Nussecken

Zutaten für den Boden

250	g	Mehl
2	EL	Sojamehl
100	g	Zucker
½	Pack	Backpulver
200	g	Alsan Magarine
4	EL	Marmelade (Hagebutte??!?)
	etwas	Wasser

Zutaten für das salty Toffeetopping

200	g	gehackte Haselnüsse
100	g	gemahlene Haselnüsse
100	g	Erdnüsse, gehackt
50	g	Erdmandeln gemahlen
200	g	Zucker
150	g	Alsan Magarine
~ 50	ml	Hafersahne .... ggf. etwas mehr
100	g	Zartbitterkuvertüre ... ggf. etwas weniger

Zubereitung des Bodens

Zunächst die trockenen Zutaten homogen vermischen. In der Zwischenzeit die Magarine im Topf schmelzen und dann hinzufügen. Nun Esslöffelweise so viel Wasser hinzufügen, bis der Teig geschmeidig ist. Mit den Händen zu einer weichen Kugel formen und auf dem Backblech ausrollen oder mit den Händen auf dem Blech gleichmäßig plattdrücken. Den Boden mit der Marmelade bestreichen.

Zubereitung des salty Toffeetoppings

Magarine mit dem Zucker vorsichtig auf dem Herd erhitzen und etwas einköcheln lassen bis es langsam braun wird. Nüsse hinzufügen und weiterrühren, damit es nicht anbrennt. Die Masse wird nun immer fester. Die Sahne hinzugeben und weiter rühren. Die Masse muss fest aber streichfähig sein.

Nun die Nussmasse gleichmäßig auf den Teigboden streichen und den Herd auf 160-175 Grad vorheizen und das Blech für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Nach dem Herausnehmen an dem Teigrand die Ränder gerade schneiden, damit es schöne Dreiecke gibt. Das geht sehr gut mit einem Pizzaschneider. Dieser sollte immer wieder nass gemacht werden, damit die Masse nicht an dem Schneider kleben bleibt.

Nun den gesamten Teig mit dem (immer wieder nass gemachten) Pizzaroller zuerst in Streifen, dann in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden, damit es später Sollbruchstellen gibt.

Diesen Teig dann weitere 15 Minuten auskühlen lassen und die Dreiecken endgültig abschneiden und einzeln hinlegen. Achtung: Wenn die Dreiecke noch zu warm sind, sind sie zu weich. Dann noch kurz warten. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und einen Pinsel bereitlegen.

Nun jede Nussecke an den zwei langen Ecken (die haben mathematisch betrachtet sicher einen Namen) jeweils vorsichtig (sie sind noch immer weich!) mit der Kuvertüre bestreichen und wieder auf das Backblech zum trocknen legen.

Fertig!!