

Nussecken á la Jonas

Mürbeteig

Butter weich	125g
Zucker	100g
Vanillezucker	1 Pck
Salz	eine Prise
Eier	2 Stk
Mehl	300g
Backpulver	ein TL

Nussmasse

Butter	200g
Zucker	200g
Vanillezucker	1 Pck
Milch	80 ml
Haselnüsse gemahlen	200g
Mandeln gehackt	200g
Ei	1 Stk.



Mürbeteig 1 Stunde kalt stellen
Backofen 160° vorheizen Ober/Unterhitze
Mürbeteig ausrollen
Nussmasse auf den Mürbeteig streichen
Backblech mit Backpapier auslegen
Auf mittlerer Schiene 30-40 Min backen
Die Nussecken in Dreiecke schneiden
Abkühlen lassen
Nach Belieben mit Schokoglasur verzieren
Fertig.

