

## Tanja Gruber Glutenfreie Nussecken

Freitag, 3. November 2023

Für ein Backblech (Größe etwa 35 x 40cm)

### Zutaten:

Für den Mürbteig:

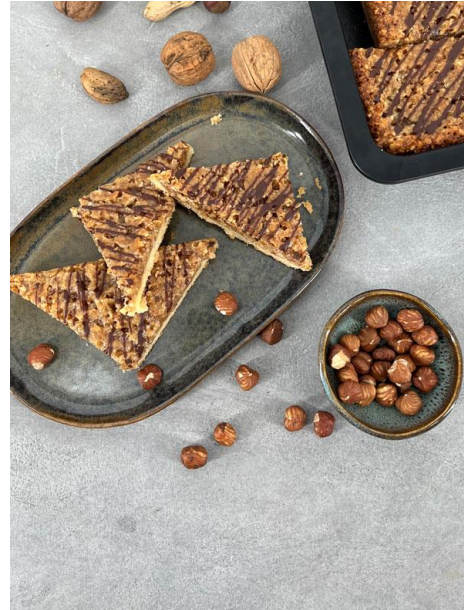
300 g	helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 360g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
1 schwach gehäufter TL	Xanthan
1 TL	Flohsamenschalenpulver
1 gestrichener TL	Backpulver
130 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier
150 g	weiche Butter

Für den Nussbelag:

200 g	Butter
5 EL	Wasser
200 g	Rohrohrzucker
1 Pk	Vanillezucker
200 g	gemahlene Nüsse
(Mandeln, Hasel- oder Walnüsse)	
200 g	gehackte und geröstete
Haselnüsse	

Zusätzlich:

6 EL	Aprikosenkonfitüre
	Zartbitterkuvertüre



### Zubereitung:

1. Den Mürbeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät mit Knethaken bestens.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann auf ein Backblech legen und einen kleinen Rand hochziehen. Das Backblech mitsamt dem Teig an einem kühlen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für den Nussbelag Butter, Wasser, Rohrohrzucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen, aber nicht kochen! Anschließend die gemahlene und gehackten Nüsse unterrühren.
4. Den Mürbeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Nussbelag gleichmäßig darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Kuchen in Dreiecke schneiden und mit geschmolzener Schokokuvertüre besprenkeln.