



# Die Nussecken

## von Jörg Vettens Frau

für die Mitarbeiter der Direktion Kriminalität

### Zutaten für ca. 12 Stücke

Mürbeteig:

180 g Mehl

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

100 g Butter

### Für den Belag:

180 g Butter

140 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Honig

180 g gehackte Haselnüsse

90 g gehackte Walnüsse

90 g gehackte Mandeln

### Für die Glasur:

100 g Bitterschokolade

Die Zutaten für den Mürbeteig vermengen, durchkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen.  
Dann den Teig auf Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen.



Die Ränder des Backpapiers dabei hochklappen, so dass beim Backen die aufgetragene Masse nicht herunterlaufen kann.

Butter mit Zucker und Honig aufkochen, dann die Nussmischung hinzugeben. Die Nuss-Honig-Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Bei ca. 180 Grad Umluft das ganze ca. dreißig Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den fertig gebackenen Kuchen noch warm in sechs Rechtecke schneiden und die Rechtecke diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. (Falls du ein rundes Backblech benutzt, zwölf Tortenstücke schneiden)

Die Schokolade in einem Topf im Wasserbad erhitzen bis sie zähflüssig ist und die spitze Ecke der Nussecken damit bestreichen.