Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Für:



## Zutaten

300 G	Mehl
2 TL	Backpulver
150 G	Staubzucker
1,5 PKG	Vanillezucker
2	Eier
1	Eidotter
150 G	Butter
225 G	weiche Butter
225 G	Zucker
1,5 PKG	Vanillezucker
5 EL	Milch
1 EL	Rum (38%)
450 G	geriebene Walnüsse
4 EL	Marmelade
150 G	Kochschokolade
30 G	Kokosfett
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••

## Zubereitung

- 1. Mürbteig herstellen und kalt rasten lassen.
- 2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch aufkochen.
- 3. Nüsse und Rum zugeben.
- 4. Nussmasse kalt stellen.
- 5. Mürbteig auf Blech mit Papier ausrollen und mit Marmelade bestreichen.
- **6.** Nussmasse auf dem Teig verteilen und bei 150°C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen.
- 7. Ecken noch warm schneiden.
- 8. Kokosfett mit Kochschokolade für Glasur schmelzen.

9. Ecken in Schokoglasur tunken und auf Gitter trocknen lassen.

Salzburg V schmeckt