

## Die Nußecken für den Labor-Profi

man bestelle zuerst für einen nicht unerheblichen Betrag Verbrauchsmaterial bei Ritter+Wirsching. Mit diesem Glücksgefühl ausgestattet begeben sich in die Küche und nehmen:

300 g	Mehl
120 g	Butter
1 Teelöffel	Backpulver
90 g	Zucker
1 Messerspitze	Vanille gemahlen
1	Ei

und knete diese Zutaten zu einem Mürbteig. Diesen Teig eine Stunde ruhen lassen. (Jetzt ist Zeit, sich den Gesamtkatalog anzusehen!)

Die Nußmasse wird wie folgt hergestellt:

3 Eßlöffel	Wasser
120 g	Butter
120 g	Zucker

werden aufgekocht und

200 g	gemahlene Nüsse
100 g	gehackte Nüsse

werden dazugegeben.

Jetzt den Mürbteig ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die Nußmasse darauf gleichmäßig verteilen. Bei 180°C (Heißluft bei 160°C) 25 Minuten backen. Noch im heißen Zustand kleine Ecken schneiden und die Schnittkanten mit Schokoglasur bestreichen. Im erkalteten Zustand endgültig schneiden.



Fellheim im Februar 2004, Ritter+Wirsching wünscht guten Appetit!