

## Geschichtete Nusswürfel

### Zutaten:

500 g Mehl  
50 g Butter  
2 Dotter  
1/2 Pkg. frische Germ (15 g)  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
200 ml Wasser  
Mehl zum Arbeiten  
passierte Marillenmarmelade  
250 g Nüsse (gemahlen – mit 150 g Zucker vermischt) zum Füllen  
Schokolade- oder Punschglasur nach Bedarf

### Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Dottern, Germ, Salz, Zucker und Wasser einen glatten Teig abarbeiten. Dann diesen in 4 Teile teilen und jedes Stück separat auswalken. Das erste Teigblatt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Marmelade bestreichen und mit etwas Nusszucker bestreuen. Das zweiten Teigblatt darauflegen und ebenso mit Marmelade und Nusszucker versehen. Auch beim dritten Teigblatt so vorgehen. Anschließend das vierte und letzte Teigblatt darauflegen und die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Ganze bei ca. 180° C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen. Nach dem Auskühlen die Fläche mit Glasur bestreichen und in Würfel schneiden.