

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.