



Nussecken

Zutaten für 12-15 große Stücke

350g **Dinkel- od. Emmermehl**

1 TL Backpulver

1/2 TL Zimt gemahlen

100g Zucker

2 EL Milch

2 EL **Apfelmus**

100g weiche Butter

Für den Belag:

400g Nüsse

200g **Apfelmus**

150g **Honig**

50g weiche Butter

1 Prise Zimt gemahlen

1 Prise Vanille

dunkle Schokolade zum Beträufeln

***Brenners
Bestes***

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig miteinander verkneten.
2. Eine Backform (ca. 30x20 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und in der Form verteilen.
3. Die Nüsse grob hacken, Apfelmus mit Honig, Butter, Zimt und Vanille aufkochen. Die Nüsse untermischen und die Nussmischung auf dem Teig verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.
5. Die Masse abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in Ecken schneiden - die Größe könnt ihr selbst entscheiden.
6. Dunkle Schokolade schmelzen und die Nussecken damit beträufeln.
7. Können sehr gut vorbereitet werden und behalten den feinen Geschmack wenn man sie in einer Keksdose aufbewahrt.