

Mürbeteigboden:

400 g Mehl
300 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2 Eigelbe
Prise Salz
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Orangen und Zitronenschalenabrieb

Zum Bestreichen:

6 geh. EL Marillenmarmelade (=ca. 250 g)

Nuss-Belag:

180 g Butter
5 EL Wasser
150 g Zucker
450 g Nüsse (250 g gemahlene und
200 g grobe, z.B eine Mischung aus
Walnüssen, Haselnüssen und Man-
deln)

Schokoglasur:

200 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- 1) Mixt die Butter zusammen mit dem Puderzucker und Vanillepulver, dem Zitronen- und Orangenabrieb und der Prise Salz in einer Rührschüssel cremig.
- 2) Fügt die Eigelbe hinzu und knetet zum Schluss portionsweise das Mehl unter.
- 3) Knetet nur so lange, bis der Teig kompakt ist. Er ist weicher als klassischer Mürbeteig, weil er nicht ausgerollt und gekühlt sondern mit den Händen sofort verteilt wird.
- 4) Nun braucht ihr ein großes Backofenblech und stellt einen Backrahmen hinein. Falls ihr keinen habt, ist das auch nicht schlimm. In diesem Rahmen verteilt ihr den Teig gleichmäßig und drückt ihn mit den Händen bis in die Ecken.
- 5) Stellt ihn für ca. 30 min kühl (Kühlschrank, Balkon oder Keller). Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor.
- 6) Bereitet die Nussfülle vor: schmelzt Butter, Zucker und Wasser in einem Topf. Nehmt diese von der Kochstelle und rührt die Nüsse ein.
- 7) Bestreicht den Mürbeteigboden mit der Marmelade und verteilt darüber gleichmäßig die Nussmasse. Gebt alles in den Backofen für ca. 35-40 min.
- 8) Nehmt das Blech aus dem Ofen, trennt die Nussecken mit einem Messer vom Rahmen und entfernt diesen vorsichtig. Wartet etwa 5 min und entfernt vorsichtig den Rahmen. Nach weiteren 15-20 min könnt ihr damit beginnen, alles in ca. 7 cm breite Quadrate und danach in Dreiecke zu schneiden (siehe Video).
- 9) Über dem Wasserbad schmelzt ihr Schokolade und Öl und tunkt die Ecken bzw. Ränder der Ecken in die Schokolade. Verteilt sie auf einem mit Backpapier belegten Tablett und stellt sie kühl. Gelagert werden sie am besten in Metall Dosen, die ihr mit Küchenrolle auslegt. Dort bleiben sie locker einige Wochen frisch.



Dno od prhkog tijesta:

400 g brašna
300 g maslaca na sobnoj temp.
100 g šećera u prahu
2 žumanjka
prstohvat soli
na vrh noža vanilije u prahu ili pak. vanilin
šećera
1 kašičica korice od narandže i limuna

Sloj od marelica:

6 vrhom punih kašika marmelade od
marelica

Sloj od orašastih plodova:

180 g maslaca
5 kašika vode
150 g smeđeg šećera
450 g orašastih plodova (250 g sitno i
200 g grubo mljevenih oraha, lješnjaka
i badema)

Glazura od čokolade:

200 g tamne čokolade/kuverture
2 kašike suncokretovog ulja

Priprema:

- 1) Kremasto umutite maslac, šećer u prahu, vaniliju, korice i so.
- 2) Dodajte žumanjke i postepeno brašno.
- 3) Mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto. Ono je dosta mekše od klasičnog prhkog tijesta jer se ne hladi pa razvalja nego se odmah koristi i rukama raspodijeli.
- 4) Potreban vam je veliki pleh od rerne u koji stavite četvrtasti obroč. Ako ga nemate, nije problem, ali su trokutići ljepši i uredniji na ovaj način. Tijesto rasporedite tako da je svuda otprilike iste debljine i ne izostavljajte čoškove obruča.
- 5) Tijesto stavite na hlađenje na ca. 30 min (frižider, balkon ili podrum). Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači.
- 6) Pripremite smjesu od oraha: otopite maslac, šećer i vodu, maknite sa vatre pa umiješajte orašaste plodove.
- 7) Tijesto premažite marmeladom pa nanesite fil od oraha. Ravnomjerno ga raspodijelite i pecite sve skupa 35-40 min.
- 8) Pleh izvadite iz rerne i nakon 5 min oprezno odstranite obroč. Nakon otprilike 15-20 min možete početi rezanjem na kvadrate od 7 cm veličine pa na trokutiće (video).
- 9) Na pari otopite čokoladu i ulje pa umačite čoškove ili strane trokutića. Redajte ih na tacnu obloženu pek papirom i ostavite da se ohlade i da se čokolada stvrdne. Držite ih u metalnim posudama obloženim kuhinjskom rolnom ili salvetama. Tako mogu izdržati i nekoliko sedmica bez da se pokvare.

