



Zutaten für 40 Stück:

<p>Mürbeteig: 250g Butter (weich) 120g Zucker (Mascobado WL) Mark von ½ Vanilleschote (WL) 360g Mehl (Type 550) 1 Glas Orangenmarmelade (340g, WL)</p> <p>Garnierung: 80g dunkle Schokolade Orange (WL) 20g ButterButter</p>	<p>Nussmasse: 100g Cashewkerne (WL) 100g Pekannüsse (WL) 100g Pinienkerne 100g ger. und ges. Macadamianüsse 200g Zucker 100ml Schlagsahne 200g Butter</p>
---	---

So geht's

Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz mit Knethaken cremig rühren, gesiebtes Mehl unterkneten, 30 min. kalt stellen.

Teig auf gefettetem Blech auslegen, mit Gabel einstechen. Boden bei 180° auf mittlerer Schiene 15-18 min backen. Inzwischen Marmelade vorsichtig erhitzen und aufkochen lassen. Den heißen Mürbeteigboden damit bestreichen. Auskühlen lassen.

Nüsse fein hacken, in Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Zucker in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen, die Butter zugeben, alles schmelzen lassen. Nüsse darunter geben und zügig auf den Mürbeteig streichen.

Bei 180° auf mittlerer Schiene 10 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. 20 Quadrate schneiden und jedes diagonal halbieren. Mit heißer Orangenschokolade verzieren.

Luftdicht und kühl gelagert halten sich die Nussecken 1 Woche.