



## gemischte Nuss Klötze

Zutaten für etwa 40 Stück:

250g Mehl  
300g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1 Prise Salz  
155g Butter  
1 Ei  
400g Nüsse  
5 EL Schlagsahne  
250g weiße Kuvertüre

Das Mehl, 75g Zucker, Vanillezucker, Salz, 125g Butter in Stückchen und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend 30 min kalt stellen.

Danach auf etwas Mehl ausrollen (ca. 20x30 cm) und bei 180 Grad für ungefähr 10 min backen. Die Platte auskühlen lassen.

Die Nüsse grob hacken. 225g Zucker karamellisieren lassen und mit 30g Butter und der Sahne verrühren. Wenn das Karamell glatt ist, die Nüsse unterrühren und auf dem Teig verteilen. Wieder etwa 30 min auskühlen lassen. Die Platte in 5 Streifen schneiden und danach jeweils in Dreiecke. Die Kuvertüre schmelzen und den Rand der Nussecken darin eintauchen.