



## Kokos-Nuss-Ecken

 40 Minuten

 1 Blech

### Zutaten

#### Mürbteig:

100g Weizenmehl

125g Roggenmehl

1/2 Packung Backpulver

100g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Ei

Etwas Wasser

100g weiche Butter

#### Nuss-Schicht:

100g Ceres Kokosfett

150g Zucker

Etwas Wasser

100g gemahlene Haselnüsse

200g Nüsse, gehackt

Erdbeermarmelade

Schokoglasur zum Dekorieren

### Zubereitung

- Für den Mürbteig die Mehle mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- Übrige Zutaten hinzufügen und alles gut verrühren.
- Die Masse auf ein Backpapier streichen.
- Für die Nuss-Schicht, Ceres-Kokosfett zum Schmelzen bringen.
- Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren.
- Den Mürbeteig mit etwas Erdbeermarmelade bestreichen, Nuss-Masse darüber verteilen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
- Abkühlen lassen und mit Schokoglasur verzieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/ [leckermaeulchen.wordpress.com](http://leckermaeulchen.wordpress.com)

Süßes

[Zurück](#)