



HASELNUSS- ECKEN MIT ANIS

Zutaten

Zutaten für ca. 60 Stück

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Salz

2 Eigelb

1 EL Anis-Samen

75 g gemahlene Haselnüsse

125 g Mehl

Für den Belag

180 g Schlagsahne

75 g Zucker

100 g Honig

250 g gehackte Haselnüsse

Außerdem Klarsichtfolie
und Backpapier

Zubereitung

Butter schaumig rühren, bis sich kleine Spitzen bilden. Mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb cremig rühren. Anis, Haselnüsse und Mehl mischen, dazugeben, alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Teig auf Backpapier 2 mm dünn rechteckig ausrollen, aufs Blech ziehen, kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Belag Sahne, Zucker und Honig köcheln, bis die Masse goldgelb und dicklich wird. Haselnüsse aufschichten, Masse sofort zügig auf dem Teig verteilen.

Teig in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 12 bis 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In Dreiecke schneiden.

