

## Haselnusseckchen



### Haselnussmürbeteig

<b>8,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,800 kg</b>	- verkneten
<b>4,000 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,400 kg</b>	
<b>1,500 kg</b>	<b>Vollei</b>	<b>0,150 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,005 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Zimt</b>	<b>0,005 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Haselnüsse</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl</b>	<b>1,000 kg</b>	- verkneten
<b>25,600 kg</b>	<b>1-2-3 Mürbeteig</b>	<b>2,560 kg</b>	

### Verarbeitung

- Mürbeteig ca. 3 mm dünn ausrollen und Dreiecke beliebiger Größe ausstechen
- Die Hälfte mit Wasser abstreichen und gehackte Haselnüsse aufstreuen
- Alles bei 200°C backen, bis eine leichte Bräunung im Randbereich einsetzt
- Unterteile mit Nougat füllen und zusammen setzten
- Als letztes noch in Fettglasur tauchen oder absprenkeln