

Nøddesnitter med marcipan og appelsin

Ingredienser

Bund

- 35 g hasselnødder
- 150 g speltmel
- 2 spsk. smør
- 70 g marcipan
- 1 lille æg
- 1 spsk. honning
- 1/2 tsk. vaniljepulver

Fyld

- 50 g smør
- 3 spsk. honning eller agavesirup
- 40 g rørsukker
- 100 g mandelflager
- skal fra 1 økologisk appelsin
- Desuden 80 g mørk chokolade til kanten

Sådan gør du

1. Kom hasselnødderne i ovnen og bag dem 10 minutters tid ved 200 grader
2. Gnid skallen af nødderne med et viskestykke og kasser disse, så du kun bruger nødderne uden skaller, hak dem ret fint
3. Kom de hakkede nødder i en skål med mel og smør og smuldrer det sammen
4. Kom marcipan, æg, honning og vaniljepulver i skålen og ælt det sammen til en ensartet dej
5. Stil dejen i køleskabet en lille time
6. Rul dejen ud til en rektangel på ca. 2/3 cm høj.
7. Læg dejen over på en bageplade beklædt med bagepapir og tænd ovnen på 180 grader (varmluft)
8. I en gryde kommer du smør, honning, rørsukker og mandelflager og varmer det op til smøren er smeltet.
9. Køl fyldet let af og kom det også mørdejsbunden
10. Riv appelsinskal hen over
11. Kom det i ovnen i ca. 20 minutter til toppen er sprød og gylden
12. Køl kagen af og skær efterfølgende ud i trekanter (skær først kvadrater, som du så deler)
13. Smelt chokoladen over vandbad og dyp den ene side af nøddesnitterne i chokoladen