



Nussige Hanfecken

Wer Nussecken mag, wird unsere Hanfecken lieben ☐ Unser geschälter Hanfsamen – das neue bayerische „Superfood“ – stammt aus Demeteranbau aus dem Chiemgau. Zutaten für ca. 24 Stück:

- 150 g Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 65 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 65 g Butter

Für den Belag:

- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Wasser
- 120g "Hanfsamen"
- 50g dunkle Kuvertüre

Das Mehl und das Backpulver gut miteinander vermischen und zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck von 32 x 24 cm ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Aprikosenmarmelade dünn bestreichen. Für den Belag die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf schmelzen und gut miteinander verrühren, die "Hanfsamen" unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Um den Teig einen Backrahmen oder Alufolienstreifen legen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Vierecke von etwas 8x8 cm schneiden und diese nochmal in der Mitte zu Dreiecken teilen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Spitzen damit bestreichen. **Tipp:** Hanfsamen kann man fast überall anstatt Haselnüsse verwenden, der Hanf ist nicht ganz so süß und hat einen tollen nussigen Geschmack. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!