

# Nussecken met Biscoff®

6 stappen
6-8 porties

Geef deze traditionele Duitse koekjes een twist door ze in romige Biscoff spread te dippen. Een heerlijk dessert voor iedereen!

## Ingredients

### Deeg

130 g boter
130 g suiker
2 eieren
300 g bloem + extra om te bestuiven
1 tl bakpoeder

### Vulling

4 el abrikozenjam
150 g boter
150 g suiker
100 g hazelnootmeel
100 g fijngehakte hazelnoten
100 g Biscoff koekjeskruimels

### Topping

4 el Biscoff spread

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Gebruik een keukenmachine met de garde. Voeg de boter, suiker en eieren toe en klop tot alles goed gemengd is. Verwissel de garde voor de deeghaak. Meng de bloem en het bakpoeder en voeg dit toe aan de rest van het deeg. Haal het deeg uit de kom, wikkel het in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

2. Haal het deeg uit de koelkast en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 1 cm. Leg het op een grote bakplaat bekleed met bakpapier of druk het deeg in een bakvorm om een gelijkmatige bodem te creëren.

3. Maak de vulling. Doe het hazelnootmeel, de fijngehakte hazelnoten en de Biscoff koekjeskruimels in een grote kom.

4. Doe de boter en suiker in een kleine steelpan. Verwarm op middelhoog vuur totdat alles is gesmolten en goed gemengd. Giet het mengsel over de noten en meng met een lepel.

5. Verdeel de abrikozenjam over het deeg en voeg het notenmengsel toe. Verdeel gelijkmatig en bak 25-30 minuten in de oven. Laat kort afkoelen en snijd de Nussecken terwijl ze nog warm zijn in driehoeken.

6. Verwarm de Biscoff spread in de magnetron totdat deze vloeibaar is. Dip één hoek van elke driehoek in de Biscoff spread of drizzle de spread eroverheen.