

Biscoff®-nöttrianglar

6 steps
6-8 servings

Ge de här klassiska tyska nöttrianglarna en Biscoff-twist genom att doppa dem i len Biscoff-kakkräm. En rolig och oemotståndligt god dessert för alla!

Ingredients

Deg

130 g smör
130 g strösocker
2 ägg
300 g vetemjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning

4 tsk aprikosmarmelad
150 g smör
150 g strösocker
100 g hasselnötsmjöl
100 g finhackade hasselnötter
100 g krossade Biscoff kakor

Topping

4 msk Biscoff kakkräm

Preparation

1. Sätt ugnen på 180 °C. Vispa smör, socker och ägg tills smeten är jämn. Byt sedan ut vispen mot en degkrok och blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt detta till smeten. Arbeta ihop till en deg, forma den till en boll och slå in den i plastfolie. Låt vila i kylskåp i 30 minuter.

2. Ta ut degen ur kylskåpet och kavla ut den till ungefär 1 cm tjocklek på ett lätt mjölat arbetsbord. Lägg degen på en bakplåtspappersklädd plåt och jämna till ytan.

3. **Fyllning:** Lägg hasselnötsmjöl, finhackade hasselnötter och krossade Biscoff-kakor i en stor skål. Blanda samman ingredienserna väl.

4. Tillsätt smör och socker i en liten kastrull. Värm på medelvärme tills smöret har smält och blandningen är jämn. Häll sedan över nötblandningen och rör ihop allt med en sked tills fyllningen är väl blandad.

5. Bred aprikosmarmeladen över degen och fördela nötblandningen ovanpå. Jämna till ytan och grädda i ugnen i 25–30 minuter. Låt svalna en stund och skär sedan kakan i trianglar medan den fortfarande är varm.

6. Värm Biscoff-kakkrämen i mikrovågsugnen tills den blir rinnande. Doppa ett hörn av varje triangel i Biscoff-kakkrämen eller ringla den över kakorna som dekoration.