

# MÜRBTIEG-RIBISEL-WÜRFEL



## ZUTATEN:

### für den Mürbteig:

600 g Mehl (glatt)  
500 g Butter  
200 g Staubzucker  
1 Eidotter  
1 Prise Salz

### für die Fülle:

100 g Nüsse (fein gerieben)  
500 g Ribiselmarmelade  
10 g Zimt  
etwas Cardamom, etwas Nelkenpulver  
etwas Rum

### für die Schokoglasur:

100 g dunkle Kuvertüre  
100 g Kochschokolade  
2 EL Kokosfett

### für die Deko:

50 g helle Schokolade geschmolzen oder gehackte Mandeln zum Verzieren



## ZUBEREITUNG:

- 1) Alle Zutaten für den Mürbteig miteinander verarbeiten. Mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- 2) Die Fülle vorbereiten: Nüsse kurz anrösten und mit der Marmelade, dem Rum und den Gewürzen gut vermischen.
- 3) Den Mürbteig in drei Teile teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und den ersten Teil auf ein vorbereitetes Backblech legen. Dieses Teigblatt mit der Gabel einstechen und mit der Hälfte der Fülle bestreichen. Zweites Mürbteigblatt auflegen, mit der Gabel wieder einstechen, restliche Fülle auftragen und mit dem dritten Teigblatt abdecken. Mit einer Gabel nochmals einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C etwa 30 Minuten hellbraun backen.
- 4) Die Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen und mit dem Kokosfett gut verrühren. Über den ausgekühlten Mürbteig streichen und mit weißer Schokolade oder Nüssen bestreuen. Auskühlen lassen und in kleine Quadrate schneiden.