**Nussriegel (50 Stück)**

**100 g zimmerwarme Butter, 50 g Zucker und 1 Prise Salz** mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. **1 Ei** kurz unterarbeiten. **200 g Mehl** unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

**400 g gemischte Nusskerne** grob hacken. **50 g Butter, 80 g Honig, 100 g** **braunen Zucker und 100 ml Schlagsahne** in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren 3 Min. kochen lassen. Nüsse untermischen und Topf vom Herd nehmen.

Ein Blech (28 x 20 cm) oder eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Fläche in Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° (Umluft 180°) auf der 2. Schiene von unten 20 Min. vorbacken.

Nussmasse darauf verteilen, weitere 15 - 18 Min. backen.

In der Form abkühlen lassen, dann in 5 x 3 cm große Stücke schneiden.