

Nussecken-Rezept

Zutaten:

für den Teig:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

130 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Eier

130 g Butter

Zum Bestreichen:

7 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Nussmasse:

100 g Zucker

250 g Butter

2 Pkt. Vanillezucker

4 EL Wasser

200 g Haselnüsse, gehackt

200 g Mandeln, gehackt

Wer mag: flüssige Schokolade oder Kuvertüre

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Butter einen Knetteig herstellen und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen.

Den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

In einem Topf die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Nüsse unterrühren.

Die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 30 min backen.

Das abgekühlte Gebäck in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke zerschneiden. Wer mag, tunkt die Ecken in flüssige Schokolade oder Kuvertüre.