

Nussecken

Zutaten für den Teig:

300g Mehl
1 TL Backpulver
130g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
130g Butter
4-6 EL Aprikosenmarmelade

Für den Belag:

200g Butter
200g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
200g gemahlene Haselnüsse
200g gehackte Haselnüsse
Schokoglasur

So geht's:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, auf ein großes flaches Blech legen, ausrollen, dann den Boden mit 4-6 EL Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Belag Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zucker und Vanillezucker und Wasser zusammen mit gemahlene und gehackten Haselnüssen kurz aufkochen. Die abgekühlte Masse auf den Teig verteilen und 20-30 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze backen.

Das abgekühlte Gebäck in kleine, Vierecke schneiden und dann zu Dreiecken nochmal unterteilen. Die Enden jeweils mit Schokoguss bestreichen.

Dieses Rezept kann man prima in der Dose einige Wochen aufbewahren.