

Nussecken

Zutaten

- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 65g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Ei
- 65g Margarine
- 100g Butter
- 150g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g gehackte Haselnüsse
- 2 EL Wasser
- Kuvertüre
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung

- Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei und Margarine zu einem Teig kneten
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit Marmelade bestreichen
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf aufkochen und die Haselnüsse unterrühren
- Die Masse etwas abkühlen lassen und dann auf dem Teig verteilen
- Backblech in den Ofen
- Das abgekühlte Gebäck in Dreiecke schneiden und die Ecken in die geschmolzene Schokolade tauchen

Backofen 200 Grad ca. 25 Minuten