



## Nussecken

### Teig

300g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

100g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

125 g Butter

Aus diesen Zutaten einen glatten Mürbteig kneten. Dafür alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand, den Knethaken des Handrührgeräts oder mit einer Küchenmaschine kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Dieser Teig sollte einige Stunden im Kühlschrank ruhen, gerne auch über Nacht.

### Belag

300 g Butter

200 g gemahlene Haselnüsse

200g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

2 Päckchen Vanillezucker

100 g gehackte Haselnüsse

5 Esslöffel Wasser

100 g gehackte Mandeln

Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Nüsse und Mandeln unterrühren und etwas abkühlen lassen.

### Backen

Den Mürbteig gleichmäßig ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 2 Esslöffeln Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Nussmischung darauf gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (200° Ober- Unterhitze) ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Backofen holen und auf dem Blech gut auskühlen lassen. Dann Dreiecke in gewünschter Größe schneiden.

### Verzieren

Ca. 300 g Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Nussecken mit allen drei Ecken nacheinander in die geschmolzene Schokolade tunken und auf Backrosten trocknen lassen.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)