

Nussecken

Zutaten

Teig

- 300 g Mehl
- 1 gestr. Teelöffel Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Margarine

Belag

- 350 g Aprikosenmarmelade
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Pakete Vanillezucker
- 4 Esslöffel Wasser
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 200 g gehackte oder gestiftelte Mandeln

Zubereitung

- ☞ Alle Zutaten für den Teig mischen und kräftig durchkneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ☞ Den Teig ausrollen und auf ein eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Aprikosenmarmelade gleichmäßig darauf verteilen.
- ☞ Die Butter in einem Topf auf dem Herd zergehen lassen. Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
- ☞ Die Haselnüsse und Mandeln unterrühren und die ganze Masse gleichmäßig auf den Teig geben.
- ☞ 25-30 Minuten bei 175 °C backen, bis die Masse goldbraun ist.
- ☞ Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Dann mit einem Messer in 12-16 Rechtecke zerteilen. Diese nochmals diagonal schneiden und vorsichtig vom Blech abheben.