

Nussecken (Rezept von Tina) 1 Backblech 20 x 30cm

Mürbeteig: 150g Weizenmehl
½ gestrichener Tl. Backpulver
65g Zucker
1 P. Vanellinzucker
1 Ei
65g kalte Butter

mit 2 Eßl. Aprikosenkonfitüre bestreichen

Belag: 100g Butter
100g Zucker
1 P. Vanellinzucker
2 Eßl. Wasser

langsam erwärmen und dann mit

100g gemahlene Haselnüssen

100g gehobelte Haselnüssen

vermischen und abkühlen lassen, dann auf der Aprikosenkonfitüre verteilen

175 – 200°C 20 – 30 Minuten backen

in Ecken schneiden und diese in Schokoladenkuvertüre tauchen