

Nussecken

Teig:

230g Mehl
70g Speisestärke
1 TL Backpulver
3 TL Van.Zucker
2 Eier
130g weiche Butter

Aus allen Zutaten einen Knetteig zubereiten.

Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf ausrollen.

Belag:

100 g Aprikosenkonfitüre auf 60 Grad erwärmen und auf den Teig streichen.
200g weiche Butter
200g Zucker
2 TL Van.Zucker
auf 100 Grad erwärmen. Dazu dann

400g grob gemahlene Nüsse (oder 200g Haselnüsse und 200g Mandeln, jeweils grob gemahlen) und
75 ml Wasser geben und nochmals erhitzen.
Jetzt die Masse auf den Teig geben.

Vorgeheizter Ofen Ober/Unterhitze 180 Grad (oder 160 Grad Umluft) ca
25 -30 Min.backen.
Noch heiß in Dreiecke schneiden und dann etwas abkühlen lassen und mit Schokoguss bekleckern.

Guten Appetit!