



Nussecken

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca.30 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

130 g Butter oder Margarine

130 g Zucker

2 Ei(er)

300 g Mehl

1 TL, gestr. Backpulver

4 EL Aprikosenkonfitüre

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Haselnüsse, gehackt

4 EL Wasser

Kuchenglasur, Schokolade

ZUBEREITUNG

Die Menge reicht für ca. 32 Stück.

Knetteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.

Butter, Zucker und Vanillinzucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Auf den Teig geben.

Bei 175° C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Noch warm zunächst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.