

Nussecken

Zutaten

Teig:

300g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
2 P. Vanillezucker
2 Eier
125g Butter, kleine Stücke

Belag:

200g Butter
200g Zucker
2 P. Vanillezucker
4 EL Wasser
200g gemahlene Haselnüsse
200g gemahlene Mandeln

ca. ½ Glas Aprikosenkonfitüre

150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Butter einen **Mürbeteig** herstellen.

Die Zutaten **schnell** zu einem Teig verarbeiten (nicht lange kneten!) und kalt stellen.

Für den Belag: Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser langsam erwärmen. Den Belag abkühlen lassen. Dann die Nüsse und Mandeln hinzugeben.

Den Mürbeteig zwischen zwei Blättern Backpapier auf die Größe des Backbleches ausrollen.

Den Teig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Den Belag auf den Teig verteilen.

Bei 180°C, ca. 15 Minuten backen.

Noch **heiß** in kleine Dreiecke schneiden - sonst brechen die Nussecken.

Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, bis sie flüssig ist.

Die kalten Nussecken mit Schokolade verzieren.

