

Nussecken

Mürbeteig:

- 300g Mehl
- 130g Zucker
- 130g Butter
- 2 Eier
- 2 gestr. TL Backpulver

Daraus einen Teig kneten. Backofenblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Dann mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Belag:

- Aprikosenmarmelade
- 200g Butter
- 200g Zucker
- 2Pack Vanillzucker
- 200g gehobelte Mandeln oder Nüsse
- 200g Gehackte Mandeln oder Nüsse
- 4 EL Wasser

Butter, Zucker und Vanillzucker schmelzen. Nüsse und Wasser unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf die Aprikosenmarmelade verteilen. Nach dem Backen die Nussecken auf dem Blech schneiden. Etwas abkühlen lassen und auf ein Gitter legen. Nach dem Erkalten, den Rand mit Schokoguss bestreichen.

Bei 175°C - 200°C etwa 20-30 min. backen.

Ergibt ca. 32 Stck.