

Nussecken



Zutaten für die Nussmasse:

200 g	weiche Butter
4 EL	Wasser
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
200 g	gehackte Haselnüsse
200 g	gemahlene Haselnüsse

Zutaten für den Belag:

4 EL	Aprikosenkonfitüre
------	--------------------

Zutaten für den Teig:

300 g	Dinkelmehl Type 630
1 Pck.	Backpulver
140 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
130 g	Margarine

Zubereitung Nussmasse:

In einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Zubereitung Teig:

Den Teig herstellen und auf einem Blech ausrollen. Mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Nussbelag auf die Konfitüre gleichmäßig verteilen. Bei 175° C ca. 45 Minuten backen. In gleichmäßige Dreiecke schneiden und die Ecken in Schokoguss tauchen.

