



Leckere Rezeptidee

Nussecken

Zutaten für die Nussmasse:

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

Zutaten für den Teig:

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

Zutaten für den Belag:

4 EL Aprikosenkonfitüre

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 min backen. In gleichmäßige Dreiecke schneiden und die Ecken in Schokoguss tauchen.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de