



Nussecken der Landfrauen



Teig

300g Mehl
1 gestr. Teelöffel Backpulver
120g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
150g Margarine

Belag

200g Butter
200g Zucker
4 Esslöffel Wasser
2 Päckchen Vanillezucker
200g gemahlene Haselnüsse
200g gehackte Haselnüsse

Zusätzlich

4 Esslöffel Aprikosenmarmelade
Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Zutaten für den Teig miteinander vermengen. Anschließend den Teig auf dem Backblech verteilen und mit vier Esslöffeln Aprikosenmarmelade bestreichen.
2. Zutaten für den Belag miteinander vermengen und auf dem Teig verteilen.
3. Für 20 Minuten bei 170 Grad backen. Danach kurz abkühlen lassen.
4. Die gebackene Masse in gleichmäßige Dreiecke schneiden. Nach Belieben die Ecken in Zartbitterschokolade eintauchen.
5. Genießen!