

Nussecken

Teig Zutaten

125 g Butter (weich ist besser)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

300 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Der Reihenfolge nach verrühren/verkneten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Füllung

200 g Haselnüsse zerhackt

200 g Mandeln zerhackt

200 g Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

6 Esslöffel Wasser

5 Esslöffel Aprikosenmarmelade

Butter schmelzen lassen, den Zucker mit Vanillezucker in die flüssige Butter unterrühren.

die zerhackten Haselnüsse und Mandeln hinzugeben.

6 Esslöffel Wasser unterrühren.

Teig auf Backfolie/Backpapier in Größe des Backbleches ausrollen.

5 Esslöffel Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf dem Teig verteilen, die Mandel/Nussmasse gleichmäßig verteilen.

175 °C bei Oberhitze

155 °C bei Umluft

25-30 Minuten Backzeit.

im heißen Zustand mit stumpfen (Holzbrantenwender)

Gegenstand verteilen, dann auskühlen lassen

