




## Nussecken

### Zutaten für den Belag:

|                 |   |                        |
|-----------------|---|------------------------|
| 200 g Butter    |  | in einem Topf erwärmen |
| 150 g Zucker    |   |                        |
| 8 Eßl. Wasser   |   |                        |
| 2 Vanillezucker |   |                        |
| 200 g gemahlene |  | Haselnüsse dazu geben  |
| 200 gehackte    |   |                        |

### Teig

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| 300 g Mehl         |  | vermengen und auf einem Backblech ausrollen |
| 150 g Zucker       |  |   |
| 150 g Butter       |  |   |
| ½ Teel. Backpulver |  |   |
| 2 Eier             |  |   |

¾ Glas Aprikosenmarmelade

200 g Marzipan

mit dem Belag auf dem Teig verteilen.

Bei 200 ° 30 – 40 Min. backen.

Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und ein bisschen abkühlen lassen, bevor man die Nussecken in Rauten oder anders zuschneidet. Wer möchte kann dann noch jeweils eine Ecke in flüssige Schokolade (Kuvertüre) tauchen – das sieht schön aus und schmeckt besonders lecker.