

## »NUSSECKEN«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Teig:

125 g Butter mit  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier gut vermengen.

200 g Mehl  
1 TL Backpulver

vermischen und mit dem Teig verkneten. Auf ein Backblech  
geben und flach ausrollen.

200 g Aprikosenmarmelade auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

#### Belag:

400 g gemahlene Haselnuss mit  
4 EL Wasser vermischen,

175 g geschmolzene Butter  
130 g Zucker  
1 P. Vanillezucker

zufügen und gut vermischen bis eine feuchte Masse entsteht.  
Auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Im **180°C vorgeheiztem Backofen ca. 25-27 Minuten backen.**  
Den noch warmem Nusseckenkuchen in Quadrate schneiden,  
danach über die Diagonale schneiden, sodass Dreiecke  
entstehen. Ganz auskühlen lassen.

#### Schokoladenecken:

200 g Zartbitterschokolade

grob hacken und im Wasserbad schmelzen. In eine Tasse füllen  
und die ausgekühlten Nussecken mit den Spitzen hinein  
tauchen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.

