

Kategorie

Backwaren

Titel

# Nussecken

Zutaten

130 g Butter  
130 g Zucker  
2 Eier  
300 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver

4-6 EL  
Aprikosenmarmelade

200 g Butter  
200 g  
Zucker  
2 Pck. Vanillezucker

200 g gem. Haselnüsse  
200 g gehackte Haselnüsse  
4 EL Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten und auf einem  
Backblech verteilen

auf dem Teig verteilen

erhitzen

unter die Butter-Zucker-Masse heben und  
auf dem Teig verteilen.

Bei 175° C ca. 25 Minuten backen.

Im heißen Zustand schneiden.

Abgekühlt mit Kuvertüre verzieren.