

# Nussecken

18 Stücke  40 Min.

## ZUTATEN

| Teig: | Belag: |
|---|---|
| 130 g Butter, weich | 150 g Aprikosenkonfitüre |
| 100 g Zucker | 400 g gem. Haselnüsse |
| 300 g Weizenmehl | 200 g Butter |
| 2 Eier | 150 g Zucker |
| 2 TL Black & White* | 30 ml Wasser |
| 1 TL Backpulver | 2 TL Omas Zimtzucker* |

*Original Edelschmaus

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/UNterhitze vorheizen. Auf dem Backblech Backpapier auslegen.
Die Zutaten für den Teig gut verkneten und auf einem Backblech verteilen.
Das Ganze bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Teig abkühlen lassen, dann die Aprikosenkonfitüre auf dem erkalteten Teig verteilen.

In einem Topf die Butter, den Zucker, das Wasser und Omas Zimtzucker aufkochen. Die Nüsse zugeben und unterrühren.
Die Masse auf dem Teig verteilen und je nach Wunsch nochmal mit Omas Zimtzucker bestreuen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz