

Nussecken

(1 Blech)

225 g Mehl	mit
75 g Speisestärke	
1 TL Backpulver	
125 g Zucker	
2 Päckchen Vanillezucker	
2 Eier	und
125 g Butter	verkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
	Mit
1 Glas Marmelade (z. B. Johannisbeere oder Himbeere)	bestreichen.
200 g Butter	mit
200 g Zucker	und
2 Päckchen Vanillezucker	schmelzen.
200 g gemahlene Mandeln/ Haselnüsse	
200 g gehackte Nüsse	und
6 EL Wasser	unterrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
	Im Backofen bei Heißluft 175°C ca. 45 Minuten backen.
	Den abgekühlten Teig zuerst in Vierecke, dann in Dreiecke schneiden und mit flüssiger Schokolade bestreichen oder besprenkeln.

Guten Appetit!