

Nussecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 190 gr Zucker, 3 Eier, 3 Päckchen Vanillezucker, 190 gr weiche Margarine, 1 kleines Glas Aprikosen- oder Orangenmarmelade, 200 gr verflüssigte Margarine, 200 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 200 gr gemahlene Haselnüsse, 200 gr gehackte Haselnüsse, 3 Becher Kuchenglasur.

Die Zubereitung:

Den Teig aus gesiebttem Mehl mit dem Backpulver, 3 Eiern, weicher Margarine und dem Vanillezucker und Zucker mischen, ca. 1/2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Während dessen den Belag aus den Haselnüssen, flüssiger Margarine, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren.

Teig auf einem Blech mit Backpapier ausrollen, mit Marmelade bestreichen und die Nussmasse darüber giessen. Glätten und bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20-30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten in Dreiecke schneiden und diese mit Glasur rundum bestreichen.