

Nuss - Ecken - Original Guildo Horn

Kategorien: Dauergebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
130	Gramm	Sanella(oder jede andere Margarine oder Butter)
1	Teel.	Backin(oder irgendein anderes Backpulver)
		Zum Bestreichen:
7	Essl.	Aprikosenmarmelade

FÜR DEN BELAG

200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter
2	Pack.	Vanillezucker
4	Essl.	Wasser
200	Gramm	Gehackte Mandeln
200	Gramm	Gehackte Haselnüsse

Anleitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einem Backblech ausrollen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf zerlassen und aufkochen, dann die Nüsse unterrühren. Belag etwas abkühlen lassen und dann auf dem mit Aprikosenmarmelade bestrichenen Teig verteilen. Bei 175 °C etwa 45 Minuten backen, abkühlen lassen. Erst in Vierecke schneiden und diese dann zu Dreiecken halbieren