

# Nußecken - Original Trierer

Kategorien: Backen, Kuchen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Blech

## *DER TEIG*

---

300	Mehl
1	Backpulver
130	Zucker
1	Vanillezucker
2	Eier
130	Sanella

## *DER BELAG*

---

7	Aprikosenmarmelade
100	Zucker
250	Butter
2	Vanillezucker
4	Wasser
200	Gehackte Haselnüsse
200	Gehackte Mandeln

### Anleitung:

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, auf dem Tisch ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen (Menge Teig reicht für 1 Backblech) und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. In einem Topf, auf dem Herd, die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und das Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen. Mandeln und Nüsse unterrühren. Masse auf Teig gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Im Backofen bei 180° C etwa 30 min. backen bis die Masse knusprig-goldbraun ist. Das abgekühlte Gebäck dann erst in 4-Ecke, und die dann diagonal in 3-Ecke zerschneiden.

Guten Appetit! Guildo ißt die Nußecke am liebsten ohne Schokolade, denn die hat er schon während des Backens aus lauter Vorfreude genascht. Damit hat man immer eine Ausrede, wenn man zu faul war die Schokoecken draufzupinseln.

:Stichworte : Backen, Kuchen  
:Notizen (\*) : Quelle: Das Rezept von Guildos Mutter Lotti  
: : Erfasst \*RK\* 19.02.03 von Chris Kurbjuhn  
:Notizen (\*\*) : Gepostet von: Chris Kurbjuhn  
: : EMail: Nutznetz@chris-kurbjuhn.de