

"Nussecken" von A. Brase, Westerholz

Teig:

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

65 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

65 g weiche Butter

1 Ei

Belag:

100 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 EL Wasser

75 g gem. Haselnüsse

125 g gehobelte Haselnüsse

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken verrühren. Mit der Hand weiter verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf ein Backblech ausrollen und mit zwei Esslöffeln Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Die Zutaten "Belag" in einem Topf erwärmen, etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Bei 175°C - 200°C ca. 20-30 min backen.

Anschließend das ausgekühlte Gebäck in Dreiecke schneiden und die Ecken in Schokoladenglasur tauchen.