Nussecken

Zutaten:



Teig:
130 g Butter oder Margarine
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Belag:
Etwas Aprikosenmarmelade
100 g Zucker
250 g Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Esslöffel Wasser
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln

Außerdem:
Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
Für den Teig alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Für etwa 30 Minuten in Plastikfolie eingeschlagen in den

Kühlschrank stellen.
Das Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf ausrollen. Teig mit passierter Aprikosenmarmelade bestreichen.
In einem Topf auf dem Herd auf kleiner Flamme die Butter zerlassen. Zucker und Vanillinzucker hineinrühren und das Wasser dazugeben. Einmal kurz und vorsichtig aufkochen lassen. Anschließend Nüsse und Mandeln einrühren. Die Masse auf den Teig gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen bis die Nussecken oben eine schöne, knusprig-goldbraune Farbe haben.
Nussecken aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Das abgekühlte Gebäck in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke geschnitten. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Nussecken an den Spitzen darin eintauchen. Glasur trocknen lassen und servieren.