

# Nussecken

## Zutaten für etwa 20 Stück:

150 g Mehl  
150 Zucker  
165 g Butter  
1 Ei  
1 Vanillezucker

50 g gemahlene Haselnüsse  
150 g gehackte Haselnüsse  
3 EL Aprikosen-Konfitüre  
25 g Schokoladen-Kuvertüre

Backen:  
(Umluft 180°C, ca. 35-40 Minuten)

## Zubereitung:

Mürbeteig herstellen: Mehl, 50 g Zucker, 65 g Butter und Ei verkneten und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Für den Belag die restliche Butter erwärmen, den restlichen Zucker, Vanillezucker sowie 2 EL Wasser zugeben und einmal aufkochen, dann die Nüsse untermengen.

Backblech einfetten, den Teig ausrollen, mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, anschließend die Nussmasse auf dem Teig verteilen.

Im Backofen auf mittlere Schiene bei 180 °C Umluft etwa 35-40 Minuten backen.

Nussecken abkühlen lassen, zuerst in Quadrate, dann diese jeweils in Dreiecke halbieren.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und damit die Nussecken verzieren.

**Guten Appetit wünschen ihre heimischen Bäuerinnen und Bauern!**