



## Nussecken

### Zutaten:

300g Mehl, 1 gestr. Teel. Backpulver  
130g Zucker, 2 Päck. Vanillezucker  
2 Eier, 130g Butter, Erdbeerkonfitüre

### Masse:

200g Butter, 200g Zucker,  
2 Päck. Vanillezucker, 4 Essl. Wasser,  
400g Haselnüsse gemahlen  
(od. 200g Mandeln & 200g Haselnüsse)

Teig: Alles miteinander ver-  
kneten. Teig ausrollen & Erd-  
beerkonfitüre draufstreichen (2/3 Essl.)

Masse: Alles in einem Topf erwärmen  
und dann auf dem knet Teig  
verteilen.

Noch im warmen Zustand in  
 $\Delta$  schneiden und mit Konfitüre  
bestreichen.

### Backzeit:

175-200°C  
20-30 min

