

# NUSSECKEN

**Zutaten:**

250 g Mehl  
125 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Pack. Vanillinzucker  
1 Teel. Backpulver  
Aprikosenmarmelade

125 g Margarine  
100 g Zucker  
2-4 Eßl. Wasser  
150 g gem. Haselnüsse  
150 g gem. Mandeln

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Ei, Vanillinzucker und Backpulver einen Teig zubereiten, aufs Backblech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für die Nußmasse Margarine, Zucker und Wasser aufkochen, gemahlene Haselnüsse und gemahlene Mandeln dazugeben und verrühren. Auf den Teig streichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In Dreiecke schneiden und die Ecken mit Schokoguss bestreichen.