

Der Kochklub für Jugendliche



Leckere Nussecken

Für den Teig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 600 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Für den Belag:

- 8 EL Aprikosenkonfitüre
- 400 g Butter oder Margarine
- 400 g Zucker
- 4 Pkt. Vanillezucker
- 400 g Haselnüsse, gemahlen
- 400 g Haselnüsse, gehackt
- 8 EL Wasser
- n.B. Kuchenglasur oder Schokolade

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig vermischen und gründlich durchkneten.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig geben und verstreichen.
- Die Butter erhitzen.
- Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis sich beides aufgelöst hat.
- Nüsse und Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
- Anschließend alles auf dem Teig verstreichen.
- Bei 175 °C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.
- Anschließend erst in gleichgroße Rechtecke schneiden.
- Die entstandenen Rechtecke nun in Dreiecke schneiden.
- Alle Ecken in Schokoladenglasur tauchen.



Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

Peschmannstrasse 2
47228 Duisburg
☎ 02065-62058
ulrike.thomas@ekir.de

