

Nussecken

aus dem KJR-Weihnachtskalender

Beschreibung:

Backe leckere Nussecken für die Familie oder zum Mitnehmen!
Ca. 60 Stück

Zutaten:

1.

Zutaten für den Teig:

2	Eier
125g	Zucker
2 P.	Vanillezucker
125 g	Margarine
225 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 Tl.	Backpulver

Alles zu einem Teig verkneten
und auf dem Backblech
verteilen.



2.

Zutaten für die Füllung:

100 g Marmelade

Auf den Teig streichen.

3.

Zutaten für den Belag:

200 g Margarine

im Topf zerlaufen lassen.

200 g	Zucker
2 P.	Vanillezucker
6 Essl.	Wasser
400 g	gerieb. Haselnüsse

dazurühren.

4.

Backvorgang:

45 min bei 150° backen.

Sofort nach dem Backen in
Dreiecke schneiden.

Ca. 60 Stück

Nach dem Abkühlen die Ecken
in Vollmilch-Kuvertüre tunken.