Haselnüsse

300 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
130 g	Zucker
2 Pck.	Vanillin-Zucker
2	Eier
130 g	Margarine oder Butter

Mürbeteig herstellen und 30 Min. kaltstellen

400 g	gemahlene Haselnüsse oder eine Nussmischung
150 g	Rohrzucker
2 Pck.	Vanillin-Zucker
200 g	Butter
4 El	Wasser

- in einem Topf erwärmen

**- Mürbeteig auf einem Blech ausrollen und mit ca. 250 g
Aprikosenmarmelade (ohne Stücke) bestreichen**

- Nussmasse oben darauf streichen

- Vorgeheizt bei 160° mit Heißluft ca. 30 Min. backen

- in Dreiecke schneiden, auskühlen lassen

- Halbbitterkuvertüre schmelzen

- Nussecken auf 2 Seiten in Kuvertüre tauchen

Rezept von Ingrid Zahn