Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Mini-Nussecken

Zutaten:
Teig:
300 Gramm Mehl
130 Gramm Zucker
130 Gramm Margarine
4 Esslöffel Aprikosenmarmelade
1 Teelöffel Backpulver
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
Belag:
200 Gramm Butter
200 Gramm Zucker
200 Gramm gemahlene Haselnüsse
200 Gramm gehackte Haselnüsse
2 Päckchen Vanillinzuck
2 Esslöffel Wasser
Schokoladenguss
Zubereitung:
Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und auf einem Blech ausrollen. Mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter Zucker Vanillinzucker und Wasser aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Haselnüsse unterheben. Masse auf den Teig streichen und bei 175 bis 200°C 20 bis 30 Minuten backen.

Das abgekühlte Gebäck in Vierecke und dann in Dreiecke schneiden. Zum Schluss in Schokoladenguss tauchen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/mini-nussecken