

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

Startseite > Mini-Nussecken

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 Vanillinzucker

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](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

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