

## **Nussecken** – von Claudia Krügl

### **Zutaten Teig**

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
130 g Zucker  
2 Eier  
130 g Butter oder Margarine  
1 Päckchen Vanillezucker  
Marmelade

### **Zutaten Füllung**

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 EL Wasser  
400 g Nüsse

### **Außerdem**

300 g Kuvertüre

### **Zubereitung Teig**

Alle Zutaten verkneten und auf einem Blech verteilen. Mit ca. 6 EL Marmelade bestreichen.

### **Zubereitung Füllung**

Alles bis auf die Nüsse in einem Topf aufkochen. Dann die Nüsse untermischen und auf dem Teig verteilen.

Im Ofen bei 175 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre tauchen.