

Nussecken



Zutaten:

Mürbeteig:

300 gr. Mehl
130 gr. Zucker
130 gr. Margarine
2 P. Vanillezucker
1 Tl. Backpulver
2 Ei

Für 30 Nussecken
Backblechgröße 31/40 cm

Backzeit: etwa 25 Minuten

Umluft: 175 Grad

Elektroherd: 200 Grad

Belag:

200 gr. Margarine
200 gr. Zucker
2 P. Vanillezucker
4 El. Wasser
400 gr. Haselnüsse



1



2



3



4



5

2-3. Den Zucker mit dem Vanillezucker, Eiern und der Margarine schaumig rühren. 4. Mehl und Backpulver darüber sieben. 5. Die Masse zu einem Teig kneten und für eine halbe Stunde kalt stellen.



6



7



8



9



10



11

6. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen. 7. Nüsse darunter heben und etwas erkalten lassen. 8. Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen ausrollen und aufs Blech legen, Nussmasse gleichmässig auf dem Mürbeteigboden verteilen. 10. Bei 175 Grad Umluftherd 25 Minuten backen.