

# Nussecken

## à la Oma Bartschat

### Zutaten

300 g Mehl  
3 g Backpulver  
130 g Zucker  
2 Vanillezucker  
2 Eier  
130 g Butter  
Aprikosenkonfitüre (oder nach Geschmack ein anderes Obst)

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, einige Zeit in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech ausrollen (oder mit den Händen gleichmäßig verteilen).

Dann den Teig mit der Marmelade bestreichen.

### Belag

200 g Butter  
200 g Zucker  
2 Vanillezucker  
4 Eßl. Wasser  
400 g gehackte Walnüsse (oder auch Haselnüsse - je nach Geschmack)

Schokoladenkuvertüre

Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf auf dem Herd zerlassen, einmal aufkochen, dann die Nüsse dazugeben, etwas erkalten lassen.

Diese Nußmasse auf den mit der Konfitüre bestrichenen Teig geben.

Den Backofen auf 195 Grad - Ober- und Unterhitze - vorheizen, das Blech auf die mittlere Schiene schieben und 20 bis 30

Minuten backen. Die Teigplatte noch warm in kleine Quadrate und diese dann in Dreiecke schneiden. Die Ecken mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.