



DIE STERNE
IM SAUERLAND

DEIMANNS NUSSECKEN

ZUTATEN (für ein Backblech)

Für den Teig

300 g Mehl
130 g Zucker
130 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 Glas Aprikosenmarmelade

Für die Nussmasse

200 g Butter
200 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
100 g gestiftelte Mandeln
200 g gemahlene Haselnüsse



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und auf dem Backblech ausrollen.

Mit einem Glas Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter und Zucker in einem Topf schmelzen und nach und nach gehackte Mandeln, gestiftelte Mandeln und die gemahlene Haselnüsse untermischen. Die Masse mit 4 EL Wasser glattstreichen.

Nussmischung vorsichtig auf der Marmelade verteilen und bei 175 Grad Umluft 25-30 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!