

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Nussecken

### Zutaten:

**Belag :** 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker  
2 Essl. Wasser zum kochen bringen und karamellisieren  
lassen. Dann 100 gr. gemahlene und 100 gr.  
gehackte Nüsse unterrühren und abkühlen lassen.

**Teig :** 200 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 2 Pck. Vanillezucker,  
1 Ei, 375 gr. Mehl und 2 Teel. Backpulver  
zu einem glatten Teig verarbeiten.  
(Aprikosenkonfitüre)

Den Teig auf ein Backblech streichen. Die Aprikosenkonfitüre  
rühren und einige Löffel auf den Teig streichen.  
Dann die Nussmasse auf den Teig streichen und im vorgeheiztem  
Backofen bei ca. 175 Grad 20 Minuten backen.  
Die Nussecken **sofort** schneiden.  
Zum guten Schluss die Nussecken mit Schokolade  
bepinseln

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)