

## **Guido Horns Nussecken** (für 12 Portionen)

Zutaten: für den Teig:  
300 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
130 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
130 g Margarine

für den Belag:  
7 Esslöffel Aprikosenkonfitüre  
100 g Zucker  
250 g Butter  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Esslöffel Wasser  
200 g gehackte Haselnüsse  
200 g gehackte Mandeln

### Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Margarine einen Knetteig herstellen und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen.

Den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

In einem Topf die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Nüsse unterrühren.

Die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen. Bei 180°C 30 Minuten backen.

Das abgekühlte Gebäck in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke zerschneiden.