

Nussecken Frau Lange

| | | |
|-------|----------------------|--|
| 300 g | Mehl | |
| 1 Tl | Backpulver | |
| 130 g | Zucker | |
| 2 | V- Zucker | |
| 2 | Eier | |
| 130 g | Butter | |
| | etwas Rum- Aroma | alle Zutaten zu einem Mürbeteig vermengen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. |
| 4 Eßl | Kirsch- Konfitüre | auf den Teig streichen |
| 200 g | Butter | |
| 200 g | Zucker | |
| 2 | V-Zucker | |
| 4 Eßl | Wasser | in einen Topf geben und aufkochen lassen |
| 200 g | gehackte Haselnüsse | |
| 200 g | gemahlene Haselnüsse | in den Topf dazugeben und kurz aufkochen. |

Haselnussmasse auf den Teig mit der Konfitüre geben und verstreichen.
Bei 175 Grad 25 Minuten backen.

Nach dem Backen **sofort** in Stücke schneiden!

Labor für Bauvermessung und Nussecken

A. Nobbe, C. Lange & F. Gerstendorf

Artilleriestraße 9

32427 Minden

<https://www.hsbi.de/minden/bauvermessung>