

Nußbrot #10289

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebaeck
Pralinen

* Der Teig

300 g Mehl
1 ts Backpulver
130 g Zucker
1 ct Vanillezucker
2 Eier
130 g Margarine
200 g gehackte Mandeln

* Der Belag

7 tb Aprikosenmarmelade
100 g Zucker
250 g Butter
2 ct Vanillezucker
4 tb Wasser
200 g gehackte Haselnüsse

Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, auf dem Tisch in der Größe des Blechs oder auf dem Blech ausrollen. Mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

In einem Topf die Butter auslassen, Zucker, Vanillezucker und das Wasser hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mandeln und Nüsse unterrühren.

Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen bis die Masse knusprig-goldbraun ist. Das abgekühlte Gebäck erst in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke zerschneiden.

:Zusatz : Quelle: UNICUM. Das Hochschulmagazin. April, 1998

: :