

Guildo Horns Nußecken

Zutaten

Der Teig

300 g Mehl
1 TL Backpulver
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
130 g Sanella

Der Belag

7 EL Aprikosenmarmelade
100 g Zucker
250g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
200 g gehackte Mandeln
200 g gehackte Haselnüsse
ggf. etwas Krokant (neue Version von Guildos Mutter)

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, auf dem Tisch ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen (Menge Teig reicht für 1 Backblech) und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

In einem Topf, auf dem Herd, die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und das Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen.

Mandeln und Nüsse (und ggf. Krokant) unterrühren. Masse auf Teig gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Im Backofen bei 180 grad etwa 30 min backen bis die Masse so etwa knusprig-goldbraun ist. Das abgekühlte Gebäck dann erst in 4-Ecke, und die dann diagonal (jetzt bekommt das ganze noch einen wissenschaftlichen Anstrich) in 3-Ecke zerschneiden. Am besten mind. einen Tag stehen lassen und dann genießen!