

# Geheimformel

## für Lydis einzigartige Nussecken

### Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Backpulver miteinander vermischen.  
In der Mitte ein tiefes Loch machen und Zucker, Vanillezucker und Ei hineingeben. Mit dem Mehl nach und nach verrühren. Feste Butterstücke zugeben, mit Pfannenmesser gut durchhacken und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig klebt, dann bitte in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung Nussmasse:

Zucker, Butter, Vanillezucker und Wasser aufkochen.  
Im Anschluss die Haselnüsse unterrühren.  
Den Mürbeteig auf dem Backblech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen (ca. ein halbes Glas).  
Die Nussmasse draufgeben, verteilen und etwas glattstreichen.

20 - 30 Minuten bei 175 - 180 Grad backen.

Kuchen gut austücheln lassen. Schokoglasur erhitzen, weich werden lassen und in dünnen Fäden kreuz und quer über das Backwerk verteilen.

Nussecken in Quadrate und dann daraus Ecken schneiden  
(Empfehlung: nicht zu groß).

### Mürbeteig:

375 g Mehl  
2 gestrich. TL Backpulver  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
200 g Butter

### Nussmasse:

200 g Butter  
200 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
2 EL Wasser  
200 g gemahlene Haselnüsse  
200 g gehackte Haselnüsse

### Finish:

Aprikosenmarmelade  
Schokoglasur

zweiband.

