

Stephans und Ralfs schönste Rezepte

NUSSECKEN

Zutaten:**Mürbeteig:****100 gr. Sanella,****250 gr. Mehl****100 gr. Zucker****1 Ei****½ Päckchen Backpulver****1 Teelöffel Vanillezucker****Belag:****100 gr. Sanella****100 gr. Zucker****1 Päckchen Vanillezucker****2 Eßl. Wasser****250 gr. Haselnüsse gemahlen****Anleitung:****Zutaten zu einem Teig
kneten und auf einem Blech
verteilen,****Sanella, Zucker,
Vanillezucker, Wasser
Haselnüsse auf dem Herd zu
einer Masse verschmelzen
lassen,
und auf dem Teig verteilen****Bei 165°C Heißluft
40 - 45 Minuten backen.**