

# Karin's

## Nussecken

### Zutaten:

300g	Mehl
2	Vanillezucker
130g	Butter
2	Eier
2 Teelöffel	Backpulver
120g	Zucker

### Füllung:

200g	Butter
200g	Zucker
2	Vanillezucker
4 Esslöffel	Wasser
400g	Nüsse

### 1 Schokoladenguss

Aus den Zutaten einen Knetteig machen und auf dem Blech ausrollen. Mit Marmelade bestreichen.

Füllung: Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser am Herd zergehen lassen und einmal aufkochen.

Dann die gemahlene Nüsse darunter rühren.

Kalt auf den Teig streichen und 25 - 30 Minuten backen. Mit Schokoladenguss bestreichen.