

## Ingrids Nussecken

Zutaten für ein großes Kuchenblech:

Boden:

450 g. Mehl

2 gestrichene TL. Backpulver

195 g. Zucker

3 Päckchen Vanille-Zucker

195 g. Margarine

Von diesen Zutaten einen Teig herstellen und auf ein Kuchenblech verteilen.

6-8 EL., ca. 225-250g Aprikosenkonfitüre auf den Teig verteilen.

Belag:

200 g. Margarine

200 g. Zucker

3 Päckchen Vanille-Zucker

6 EL. Wasser

200 g. gemahlene Haselnüsse

200 g. gehackte Haselnüsse

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Kochtopf erhitzen dann, die Haselnüsse zu dem Belag geben und auf die Aprikosenkonfitüre verteilen.

Bei 175-200 C 20 bis 30 Minuten abbacken.

Anschließend, noch warm, in Dreiecke schneiden und wenn gewünscht, die Seiten in dunkle Kuvertüre eintauchen.