

## Ingrids Nussecken "Dünne Version"

Zutaten für ein großes Kuchenblech:

Boden:

350 g. Mehl

1 TL. Backpulver

150 g. Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker

2 Eier

150 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

2 Päckchen Vanille-Zucker

4 EL. Wasser

200 g. gemahlene Haselnüsse

200 g. gehackte Haselnüsse

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

Backen: 20 Minuten bei 180 C, anschließend 10 Minuten bei 200 C abbacken.

Etwas erkalten lassen und in Dreiecke schneiden. Wenn gewünscht, die Seiten in dunkle Kuvertüre eintauchen.