

# Nussecken Guildo Horn

---

300 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
130 g Zucker  
2 V- Zucker  
2 Eier  
130 g Margarine

zu einem Teig vermengen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

7 Eßl Aprikosenkonfitüre auf den Teig streichen

250 g Butter  
100 g Zucker  
2 V-Zucker  
4 Eßl Wasser

in einen Topf geben und aufkochen lassen

200 g gehackte Haselnüsse und  
200 g gehackte Mandeln

in den Topf dazugeben und kurz aufkochen.

Nuss/Mandelmasse auf den Teig geben und verstreichen.  
Bei 175 Grad 25 Minuten backen.

Nach dem Backen **sofort** in Stücke schneiden!

200 g Zartbitter- Kuvertüre in einem Wasserbad (den Topf mit der Kuvertüre in einem Topf mit heißem Wasser) erhitzen und die Ecken dünn mit der flüssigen Kuvertüre bepinseln.

*Labor für Bauvermessung und Nussecken*  
A. Nobbe, C. Lange & F. Gerstendorf  
*Artilleriestraße 9*  
*32427 Minden*

<https://www.hsbi.de/minden/bauvermessung>