

Nusseck-Kuchen nach Omas Rezept



Nussecken essen wir alle gerne, aber das lästige schneiden in Dreiecke und dann in Schokolade eintauchen. Schneller und genauso lecker ist da ein Nusseck-Kuchen nach dem Rezept meiner Oma.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig:	
130 g Butter oder Margarine	
130 g Zucker	
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
2 Eier	
1 Teel Backpulver	
300 g Mehl	Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Anschließend auf ein gefettetes Backblech geben und mit der Hand gleichmäßig flach drücken.

Fruchtbelag: 1 Glas Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade	auf dem Teig verteilen.
Nussmasse: 150 g Butter oder Margarine	mit
200 g Zucker	
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
500 g grob gehackte Walnüsse und/oder Haselnüsse	miteinander vermengen. Auf die Marmelade bröseln und anschließend mit der Hand gleichmäßig flach drücken.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	30 – 35 Minuten backen

150 ml Schokoglasur	schmelzen und gitterförmig auf dem Kuchen verteilen.
---------------------	---