

# Backrezepte für Kinder-Bäckerei gesucht

Beitrag von „Finchen“ vom 31. Juli 2005 13:58

Bei Kindern sehr beliebt, lecker und recht schnell selbst gemacht: Nussecken

Zutaten für den Teig:

- 225g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 125g Zucker
- 2 Päckchen vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Margarine

Zutaten für den Belag:

- 100g Marmelade
- 200 g Margarine
- 200g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 El Wasser
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Kuvertüre

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein gefettetes Blech rollen und die Marmelade gleichmäßig aufstreichen.

Für den Belag Margarine und Zucker schmelzen, anschließend Haselnüsse und Wasser unterrühren. Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

45 Minuten bei 175 Grad backen. Den abgekühlten Teig in ca 8 x 8 cm große Vierecke schneiden, dann zu Dreiecken teilen. Die Ecken mit Kuvertüre verzieren.