

Nußbeken



300 g Mehl 1 Tell. Backpulver 130 g Zucker 130 g Butter (od. Margarine) 2 Eier	Verkneten, kaltstellen und anschließend auf gefettetes Backblech geben.
4 Eßl. Aprikosenmarmelade	Auf den Teig streichen
200 g Butter (od. Margarine) 200 g Zucker 300 g gemahlene Nüsse 3-4 Eßl. Wasser 2-3 Teel. Honig	in einer Pfanne erwärmen und auf den Teig mit Marmelade geben.

Bei 175 °C ca. 20-30 Minuten backen (Leichte Bräune)

dunkle Kuvertüre	erwärmen und als Gitter auf erkalteten Kuchen streichen
-------------------------	---

Wenn die Schokolade fest ist, kannst du alles in kleine Gebäck-Ecken schneiden.