**Nussecken**

Für den Teig **225 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 125 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 125 g Margarine** zu einem Teig verkneten und auf ein gefettetes Backbleck rollen.

**100 g Marmelade** darauf streichen.

**200 g Margarine, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker** schmelzen. **400 g geriebene Haselnüsse** und **6 EL Wasser** unterrühren.

Den Belag auf dem Teig verteilen.

45 Minuten bei 175 °C backen.

Abkühlen lassen. In Dreiecke schneiden, die Spitzen mit **Kuvertüre** verzieren.