

## *Nussecken mit Wald- und Blütenhonig*

*300 g Mehl*

*1 TL Backpulver*

*80 g Wald-Blütenhonig*

*2 Eier*

*130 g Butter*

*→ einen Mürbeteig aus diesen Zutaten herstellen  
und auf dem Backblech verteilen*

*250 g Aprikosenmarmelade*

*→ auf den Teig streichen*

*200 g geschmolzene Butter*

*170 g Wald-Blütenhonig*

*200 g gehackte Mandeln*

*200 g gemahlene Haselnüsse*

*evtl. 4 EL Wasser*

*→ Zutaten verrühren und auf  
die Marmelade geben*

*→ Bei 160 °C Heißluft (vorgeheizt) 20-30 Minuten backen,  
dann kalt werden lassen.*

*Den Teig erst in Rechtecke schneiden und  
diese dann noch einmal diagonal halbieren.*