



## Teig

300g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
130g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
130g Butter  
Aprikosenmarmelade

Knetteig herstellen, auf ein Backblech geben und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

## Belag

250g Butter  
250g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 EL Wasser

Die Zutaten gemeinsam aufkochen.

500g gemahlene u. gehackte Nüsse (evtl. auch Mandeln) dazugeben, abkühlen lassen und auf den Teig geben.

## Backen

30 Minuten bei 175° C

Das Lieblingsrezept von Christian Schmidt

„Was macht das Rezept zu etwas besonderem?  
Es ist seit jeher ein Lieblingsrezept der Familie und bringt immer Erinnerungen an die schönen Momente mit den Liebsten zurück.“

Christian Schmidt arbeitet bei der NEXUS / DIS.

