



## **Nußbecken**

**250 g Butter**  
**250 g Zucker**  
**2 Päckchen Vanillezucker**  
**500 g Gemahlene Nüsse**  
**3 Esslöffel Wasser**

**Aufkochen und abkühlen lassen.**

**300 g Mehl**  
**1 TL Backpulver**  
**130 g Zucker**  
**2 P Vanillezucker**  
**130 g Sanella**  
**2 Eier**

**zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten.**

**Den Mürbeteig auf einem Blech ausrollen und bei 175 ° - 200 ° ca. 10 Min abbacken und heiß mit Marmelade bestreichen. Die Nussmasse darauf streichen und 20 – 30 min backen.**