

Vegane Nussecken



Zubereitungszeit: 50 Min.
Ruhezeit: 30 Min.



Zutaten für den Boden:

2 TL Backpulver
150 g Margarine
300 g Mehl
1 Pck. Vanillinzucker
3 EL Wasser
125 g Zucker

Zutaten für die Nussmasse:

200 g Margarine
200 g Nüsse, gehackt
200 g Nüsse, gemahlen
3 EL Wasser
200 g Zucker

Außerdem:

Aprikosenkonfitüre
Nüsse, gehackt
150 g Zartbitterkuvertüre



Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon



KitchenAid Handrührer rot



Küchenprofi Butterpfännchen für Induktion



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor

1

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

2

Für den Boden zuerst Mehl, Backpulver und Vanillezucker in einer großen Schüssel mischen. Dann Wasser und Margarine in kleinen Stücken hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3

Die Margarine in einem Topf auf kleiner Hitze schmelzen. Das Wasser und den Zucker hinzugeben und auflösen lassen. Dann die Nüsse einrühren und gut vermischen. Die Masse abkühlen lassen.

4

Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen, den Teig darauf ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Anschließend die Nussmasse darauf geben und für 30 Minuten backen.

5

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zuerst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden.

Die Kuvertüre nach Packungsanleitung zubereiten. Die Spitzen der Nussecken eintauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.

Bei den Nüssen können Sie nach Lust und Laune Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder Cashewkerne miteinander kombinieren. Unser Rezept wurde mit Mandeln und Haselnüssen zubereitet.