



NUSSECKEN

Nussecken sind ein beliebter Klassiker und so lecker, dass sie auch in die vegane Küche passen. Ich liebe die Kombination aus Schokolade, fruchtiger Konfitüre und Nüssen.

Für den Boden:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
½ TL Bourbon-Vanillepulver
1 EL Ei-Ersatzpulver
(oder Sojamehl)

150 g kalte vegane Margarine

Für den Belag:

200 g vegane Margarine
225 g Zucker
1 TL Bourbon-Vanillepulver
200 g gehackte Mandeln
200 g gehackte Haselnüsse
5 EL Aprikosenkonfitüre
200 g vegane Nugat- oder
Zartbitterschokolade

Schmecken immer

Für ca. 36 Stück |
1 Std. Zubereitung |
30 Min. Kühlen |
30 Min. Backen
Pro Stück ca. 240 kcal,
3 g EW, 17 g F, 20 g KH

1 Für den Boden Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillepulver und Ei-Ersatzpulver auf einer Arbeitsfläche vermischen. Die Margarine in kleinen Stückchen daraufgeben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

2 Inzwischen für den Belag die Margarine in einem Topf zerlassen. Zucker, Vanillepulver und 4 EL Wasser dazugeben und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Mandeln und Haselnüsse unter den Karamell rühren und die Masse abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig am besten mit den Händen oder auch einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen. Aprikosenkonfitüre und 2 EL Wasser verrühren und mit einem Löffel oder Kuchenpinsel auf dem Teig verteilen. Den Teig mit der Nussmasse bestreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 25 – 30 Min. backen.

4 Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und in ca. 36 Dreiecke schneiden. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Nussecken dekorativ damit verzieren.

* evtl. zusätzlich etwas Wasser, wenn der Teig sehr bröselig ist.