

# Nussecken

## Zutaten:

### Für den Teig:

400 g Weizenmehl  
8 g (2 TL) Backpulver  
125 g Zucker  
8 g (1.5 TL) Vanillezucker  
1 Prise Salz  
175 g vegane Butter  
2 EL Sojamehl  
4 EL Wasser

### Für die Nussmischung:

370 g Aprikosenmarmelade  
50 g vegane Butter  
100 ml Wasser  
75 g Zucker  
10 g Zimt  
200 g gehackte Haselnüsse  
200 g gehackte Mandeln

### Außerdem:

200 g vegane Zartbitterschokolade

## So wird es gemacht:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Sojamehl mit Wasser verrühren und hinzugeben. Vegane Butter ebenfalls dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas mehr kaltes Wasser unterkneten. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Nussmischung Aprikosenmarmelade, vegane Butter, Wasser, Zucker, Zimt, gehackte Haselnüsse und Mandeln in einem Topf verrühren und kurz aufkochen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Mischung vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf verteilen und gleichmäßig ausrollen oder andrücken. Nussmischung auf den Teig geben und glattstreichen.

Nussecken 20–25 Minuten backen und ggf. mit Alufolie bedecken. Anschließend abkühlen lassen und erst in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Nussecken hineintunken oder damit verzieren. Gut abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter oder auf Backpapier trocknen lassen.

Quelle: Zucker&Jagdwurst

