

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

