Vegane Nussecken

unsere Lieblings-Plätzchen

Zubereitung

1. Für den Knetteig das Mehl mit dem Dinkelmehl und Backpulver mischen. 150 g Zucker, 200 g Margarine, 2 Päckchen Vanillezucker und 5 EL Wasser hinzugeben und alles mit einem Rührgerät verkneten und anschließend den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen. Auf einem gefetteten und mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen.

2. Für den Belag 150 g Margarine, 150 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, gemahlene Haselnüsse und gehobelte Mandeln unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Belag ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

3. Etwas Aprikosenmarmelade auf den Teig streichen, anschließend den Nussbelag gleichmäßig darauf streichen. Das Backblech auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Ofen (160°C) schieben und den Kuchen ca. 30 Minuten backen. Am besten über Nacht oder mindestens 5 Stunden auf dem Blech auskühlen lassen. In Quadrate schneiden, diese dann nochmal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Die Schokolade in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, dabei ständig rühren. Die Nussecken zur Hälfte mit Schokolade bestreichen und mit Pistazien verzieren. Anschließend auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für ein Blech)

Naturata Zutaten

300 g	Rübenzucker
4 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
200 g	Peru Edelbitter 75%

Weitere Zutaten

450 g Mehl
350 g Margarine
8 EL Wasser
2 EL Dinkelmehl
2 TL Backpulver
200 g Mandeln gehobelt
100 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen
Aprikosenmarmelade
Pistazien