

Rezept

Vegane Nussecken

Ein Rezept von Vegane Nussecken, am 14.10.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

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.