

Nussecken

vegan



Für den Teig

450 g Vollkorn-Dinkelmehl
200 g Rohrohrzucker
200 g vegane Butter
2 Pck. Vanillinzucker
5 EL Wasser
2 EL, gestr., Sojamehl oder eine kleine reife Banane, diese gut zerdrücken
2 TL, gestr., Backpulver

Für den Belag

200 g Haselnüsse, gehobelt
100 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Rohrohrzucker
150 g vegane Butter
2 Pck. Vanillinzucker
3 EL Wasser

1 Glas Aprikosenkonfitüre

Für die Glasur

200 g Zartbitterschokolade oder dunkle Kuchenglasur, vegan

Zubereitung

Teig: Mehl und Backpulver mischen, restliche Zutaten hinzufügen, verkneten, zu einer Kugel formen und auf gefettetem Backpapier ausrollen.

Belag: Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser erwärmen, Haselnüsse unterrühren, 10 Min. abkühlen lassen.

Schichten: Teig großzügig mit Marmelade bestreichen, Nussmasse darauf verteilen. Bei 160 °C (Umluft) 30 Min. backen.

Schneiden: Über Nacht auskühlen lassen, in Quadrate schneiden, dann diagonal halbieren.

Schokolade: Schmelzen, Spitzen der Nussecken bestreichen, aushärten lassen.

Zeitpartipp: Einfach die geschmolzene Schokolade vor dem Schneiden mit dem Pinsel gleichmäßig über die gesamte Fläche streichen – so entfällt das mühevolle Einzeln-Bestreichen der Ecken!