



Nussecken

Zutaten Boden

100 g pflanzliche Margarine

50 g Kokosblütenzucker

2 Teelöffel Dattelsucker

0.5 Teelöffel gemahlene Vanille

150 g Mehl oder helle glutenfreie Mehlmischung

Zutaten Nussmasse

100 g pflanzliche Margarine

2 Esslöffel Wasser

100 g Kokosblütenzucker

2 Teelöffel Dattelsucker

0.5 Teelöffel gemahlene Vanille

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g gehackte Haselnüsse

Kochzeit: 50 min

Portionen: 12

Zum Fertigstellen

3 Esslöffel vegane Aprikosenmarmelade

100 g vegane Zartbitterschokolade

Zubereitung Boden

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Gib die weiche Margarine, den Kokosblütenzucker, den

Dattelsucker und die Vanille in eine Schüssel und vermenge die

Zutaten gut miteinander.

3.

Füge das Mehl hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.

Stelle den Teig anschließend in den Kühlschrank.

Zubereitung Nussmasse

1.

Schmilz die Margarine bei geringer Hitze in einem Topf. Wenn sie

geschmolzen ist, rühre das Wasser, den Kokosblütenzucker, den

Dattelsucker und die Vanille unter und verrühre nun alles

sorgfältig.

2.

Mische die gemahlenen & die gehackten Nüsse unter, bis sie gut mit der Zuckermasse bedeckt sind.

Fertigstellen der Nussecken

1.

Hole nun den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf einem Backpapier aus - er sollte idealerweise 0,5 cm dick sein.

2.

Streiche die Aprikosenmarmelade (oder deine Lieblingsmarmelade) auf den Teig und verteile anschließend die Nussmasse gleichmäßig darüber.

3.

Backe die Nussecken für etwa 20 Minuten und lasse sie gut auskühlen, bevor du sie in gleichmäßige Dreiecke schneidest.

4.

Schmilz die Zartbitterschokolade für das Schokoladen-Coating über dem Wasserbad und tunke die spitzen Ecken der Nussecken hinein. Sobald die Schokolade ausgekühlt und fest geworden ist, kannst du dir deine Nussecken schmecken lassen.

Guten Appetit!