




# Vegane Nussecken

Nussgebäck mit rein pflanzliche Zutaten.

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie  
Fett

### Mürbeteig:

225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 75 g Dr. Oetker Creme VEGA  
100 g vegane Margarine

### Belag:

150 g vegane Margarine  
150 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pr. gemahlener Zimt  
3 EL Wasser  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
200 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse oder gehobelte Haselnüsse  
3 EL Aprikosenkonfitüre

### Guss:

etwa 100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

## Wie backe ich vegane Nussecken?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.

### 3 Belag zubereiten:

Margarine mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Gemahlene und gehackte bzw. gehobelte Haselnüsse unterrühren. Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Abb. 1). Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 4 Gebäck in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen (Abb. 2).



### 5 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Ecken des Gebäcks in den Guss tauchen. Das Gebäck auf einen Kucheroast oder Backpapier legen und den Guss fest werden lassen (Abb. 3). Oder Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, schmelzen und das Gebäck damit besprenkeln. Kuvertüre fest werden lassen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.
- Für kleinere Nussecken (etwa 140 Stück) das Gebäck erst in kleinere Quadrate (etwa 4 x 4 cm) schneiden, dann diagonal halbieren.
- Für Kokosecken können Sie die Haselnüsse durch 200 g Kokosraspel ersetzen.