

Energie Nuss-Flecken

Nuss-Flecken



ca.16 Nussquadrate

Teig-Zutaten in Bioqualität:

300g Dinkelmehl
100g Rohrzucker
20g Vanillezucker
140g Margarine
15 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl
1 Pack. Vanillesoßenpulver + 6-10 EL Wasser (oder 2 EL Sojamehl + 4 EL Wasser)

Belag-Zutaten in Bioqualität:

100g gehackte Haselnüsse
100g Mandelblätter
20g Sonnenblumenkerne
Die Nussmasse kann man nach Belieben zusammensetzen z.B. mit Kürbiskernen, Walnüssen, auch Sesam,..... es sollten am Ende ca. 220-250g sein.
80g Rohrzucker
90g Margarine

Marmelade mindestens 70% Frucht (Aprikose oder einen anderen Geschmack) zum Bestreichen des Teiges
100-150g Zartbitterschokolade

1. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten.
Der Teig sollte gut geschmeidig sein, sodass er nicht mehr an der Schüssel klebt.
Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen.
(mit Teigrolle oder Becher)
 2. Mit der Marmelade bepinseln.
 3. In einem Topf alle Zutaten für den Nussbelag hineingeben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Unter Rühren die Masse kurz aufkochen , herunter bzw. abkühlen lassen.
Und auf dem Teig verteilen.
 4. Bei Umluft, 170 Grad, 30 Minuten backen.
 5. Im warmen Zustand den Teig noch in Quadrate schneiden.
Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
- Auf den abgekühlten Teig die Schokolade in Form von einem Kreis oder Tupfen aufpinseln.

Lecker, lecker, lecker, so wie bei Oma