

Nussecken



Zutaten in Bioqualität für ca. 15 Nussecken:

Teig

300g Mehr (Weizen oder Dinkel)

100g feiner Rohrzucker

2 Päckchen Vanillezucker (oder 2 gestrichene Teelöffel Vanillezucker entsprechen etwa 1 Päckchen)

140 g Margarine

½ Packung Backpulver

2 Ei-Ersatz (2 El Sojamehl/Maismehl und 4EL Wasser)

15 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl

Belag

Aprikosenmarmelade oder nach Wahl eine andere Sorte

160 g gehackte Haselnüsse (möglich sind auch gemahlene Haselnüsse)

60 g Mandelblätter

80 g Zucker

20 g Vanillezucker

90g Margarine

3 El Wasser

Schokolade (Blockschokolade oder nach Wahl)

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Backpapier auf das Backblech legen und den Teig ca. 1cm dick ausrollen.

Den Teig mit Aprikosenmarmelade bepinseln.

Alle Zutaten für den Nussbelag in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen und kurz aufkochen. Die Masse herunterkühlen lassen, auf den Teig und der Marmelade verteilen.

Backzeit: 30 Minuten, 170 Grad Umluft

Gebackenen Teil noch warm in Quadrate und anschließend in Dreiecke schneiden.

Nach dem Abkühlen, die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Ecken eintauchen.