MEIN GENUSS



Vegane Nussecken



It’s a match!

Unser Ceylon Zimt versüßt mit feiner Note dieses Weihnachtsgebäck!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für mindestens **30 Minuten** in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Nussfüllung vorbereiten: Die Butter mit dem Zucker und dem Zimt in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Anschließend die Mandeln, Haselnüsse und das Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und für später zur Seite stellen.
3. Den Backofen auf **180 Grad Umluft** vorheizen. Im Anschluss den gekühlten Teig ausrollen und auf ein Backblech mit Bachpapier geben. Den ausgerollten Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.
4. Die weiche Nussmasse gleichmäßig über den ausgerollten Teig mit der Aprikosenmarmelade geben.
5. Die Nussecken für ca. **20 – 25 Minuten** in den vorgeheizten Backofen geben. Kurz abkühlen lassen, danach die Nussecken zuerst in Rechtecke und dann in Dreiecke schneiden.
6. Die abgekühlten Nussecken mit Schokolade überziehen oder die Ecken in Schokolade tauchen. Die Schokolade abkühlen und fest werden lassen und anschließend genießen!

Zutaten

Mürbeteig:

300 g Mehl
150 g Butter, pflanzlich
20 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Bourbon Vanillezucker
2 EL Milch, pflanzlich

Nussfüllung:

5 EL Aprikosenmarmelade
100 g Butter, pflanzlich
50 g Zucker
2 TL Ceylon Zimt
200 gemahlene Mandeln
200 g gehackte Haselnüsse
90 ml Wasser

Überzug:

100 g Zartbitter Schokolade

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.