



Vegane Nussecken



Zutaten

Für den Mürbeteig:

350 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillepaste
160 g	Margarine
30 g	Zucker
60 g	Erythrit
4 EL	Aprikosen Konfitüre extra

Für den Belag:

90 g	Kokosöl
175 g	Apfelmark
1 TL	Zimt
400 g	gemahlene Haselnüsse
80 g	Erythrit
100 g	Marzipan
200 g	Zartbitter Kuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 45 Stück

Zubereitungszeit: 40 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 703 kJ, 168 kcal, 12,6 g Kohlenhydrate, 3,1 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

vegan

Zubereitung

Dieser Gebäck-Klassiker schmeckt einfach himmlisch und gehört auf jeden Weihnachtsteller – erst recht auch als vegane Variante. Diese Nussecken vereinen die perfekte Kombi aus veganem Mürbeteig, einer Lage fruchtiger Aprikosen Konfitüre und einer dicken Schicht köstlicher Marzipan-Nussmasse. Nach dem Backen wird der Teig noch warm in Dreiecke geschnitten und in flüssige Schokolade getunkt. So geht Genuss! Einfach zum Dahinschmelzen!

Step 1:

Für den Mürbeteig das Dinkelmehl mit dem Backpulver, der Vanillepaste, der Margarine, dem Zucker und dem Erythrit zu einem festen Teig verkneten.

Step 2:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf den Mürbeteig dünn ausrollen oder mit den Händen in Form drücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Aprikosen Konfitüre bestreichen.

Step 3:

Backofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Für den Belag erwärmst du zuerst das Kokosöl mit dem Apfelmark und dem Zimt in einem Topf. Anschließend mischst du die gemahlene Haselnüsse mit dem Erythrit dazu und reibst das Marzipan ebenfalls in den Topf. Alles gleichmäßig miteinander vermengen.

Step 5:

Kleine Häufchen der Masse auf dem Blech verteilen und mit einem Löffel das gesamte Blech mit der Masse bedecken.

Step 6:

Die veganen Nussecken kommen jetzt für ca. 20 Minuten in den Ofen. Nach Ablauf der Backzeit kurz abkühlen lassen.

Step 7:

Den noch warmen Nusskuchen in gleichgroße Dreiecke schneiden und nach Belieben die Ecken in Zartbitter Kuvertüre tunken. Vollständig auskühlen lassen.