VEGANE NUSSECKEN

Die kennt wohl jeder vom Bäcker: Heute gibt es das Rezept für diese saftigen, veganen Nussecken! Diese bestehen aus einem knusprigen Mürbeteig, welcher mit Tonkabohne verfeinert wurde. Als Milch Ersatz dient hier die Mandelmilch. Darauf verteilt sich eine gekochte Füllung aus veganer Butter, gemahlenen Haselnüssen und gehackten Mandeln. Der leckere Geschmack bei den Ecken kommt von dem leicht malzig schmeckenden Kokosblütenzucker. Der verleiht dem Gebäck eine interessante Note. Zum Bestreichen habe ich Aprikosenmarmelade verwendet. Die passt wirklich perfekt dazu und hält die knusprige Nussmasse und den Boden zusammen. Mit Kuvertüre überzogen entstehen so super leckere, weiche Nussecken. Luftdicht verpackt halten sich diese sogar über mehrere Wochen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
30 Minuten	**30 Minuten**	**180 °C O/U**	**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform:	eckig
Länge:	32 cm
Breite:	37 cm

TEIG

Verknete alle Zutaten schnell zu einem Mürbeteig.
Stelle diesen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

NUSSMASSE

Schmilz die Butter gemeinsam mit dem Wasser und dem Kokosblütenzucker bei mittelhoher Hitze.
Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie ein. Lasse die Masse nun für 1-2 Minuten leicht köcheln. Stelle sie zum Abkühlen zur Seite.

OFEN VORHEIZEN

Stelle einen Backrahmen auf Backblechgröße ein (32x37) und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Heize den Backofen auf 180°C O/U vor.

NUSSECKEN BACKEN

Drücke den Teig gleichmäßig in den Backrahmen und stich ihn mit einer Gabel ein. Verstreiche die Aprikosenmarmelade darauf. Verteile die Nussmasse auf der Marmelade und streiche sie glatt. Backe die Nussecken im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 30-35 Minuten.

Nimm sie aus dem Ofen heraus und löse den Backrahmen ab. Lasse die Nussecken komplett abkühlen.
Schneide die Kuchenplatte anschließend in Rauten.

NUSSECKEN FERTIGSTELLEN

Hacke oder reibe die Schokolade fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel herunter und rühre die restliche Schokolade ein. Tauche nun die Nussecken in die Schokolade.
Lege sie zum Festwerden auf eine Backfolie.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- [ ] **200 g** Butter (vegan)
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Tonka Wonka
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **450 g** Mehl
- [ ] **1.5 TL** Backpulver
- [ ] **75 g** Mandelmilch

NUSSMASSE:

- [ ] **200 g** Butter (vegan)
- [ ] **45 g** Wasser
- [ ] **150 g** Kokosblütenzucker
- [ ] **250 g** Haselnüsse (gemahlen)
- [ ] **100 g** Mandeln (gehackt)
- [ ] **100 g** Kokosraspeln
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **9 EL** Aprikosenmarmelade

ZUM ÜBERZIEHEN:

- [ ] **300 g** Schokolade (vegan)

VEGANE NUSSECKEN