Der klassische Dauerbrenner: Nussecken (vegan)

Nussecken gehen absolut immer! Der beliebte Klassiker kann das ganze Jahr genascht werden, denn die Kombination aus Nüssen, Schoki und Frucht (in Form von Konfitüre) ist einfach perfekt.
Schon jahrelang backe ich immer wieder dieses Rezept und neulich fiel mir auf, dass der Belag vegan ist und sich der Teig ganz problemlos in eine vegane Variante abwandeln lässt. Und so sind vor einigen Tagen diese veganen Nussecken entstanden, die genauso wunderbar schmecken wie immer und in denen man – für mich sehr wichtig – alles verbacken kann, was man an Resten oder auch Backzutaten so da hat: gehackte Mandeln, Nüsse, Mandelblättchen, Gemahlenes, …

Boden:
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
½ TL Vanillepulver (oder –Essenz)
1 EL Ei- Ersatzpulver, z.B. Sojamehl
150 g kalte vegane Margarine
1 gestr. EL Rum oder Wasser

Belag:
200 g Margarine
130 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Wasser
200 g Nüsse, gemahlen
200 g Nüsse, gehackt oder Blättchen/ Stifte
mehrere EL Konfitüre, am besten Aprikose
ca. 200 g dunkle Schokolade oder Kouvertüre

Alle trockenen Teigzutaten vermischen, dann die Margarine in Portionen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und mit der Konfitüre bestreichen.
Für den Belag Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser im Topf schmelzen lassen und die Nüsse unterrühren. Diese Masse auf dem Teig verteilen.

Bei Umluft 175°C 20-30 Minuten backen.
Etwas erkalten lassen, dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Dreiecke schneiden.
Dunkle Schokolade oder Kouvertüre schmelzen (am besten im Wasserbad) und entweder die Nussecken mit Linien verzieren oder alle drei Kanten in die Schokolade tauchen.[nurkochen]

Wer es nicht unbedingt vegan haben muss und keine Margarine im Haus hat, kann natürlich auch die gute alte Butter nehmen und in den Teig statt des Ersatzpulvers ein Ei rühren.
Ich finde, dass man diesem Naschwerk überhaupt nicht anmerkt, dass es vegan ist und hoffe, die Nussecken schmecken euch genauso gut wie uns. Lange existiert haben sie hier jedenfalls nicht… =)
Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage, zaubert euch mit Leckereien ein wenig Sonne ins Leben!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
1
Send email