

## Kerniger Klassiker goes vegan! Nussecken

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 30 Stück

#### Für den Teig

450 g Mehl  
200 g Zucker  
200 g Margarine  
2 Päckchen Vanillezucker  
5 Esslöffel Wasser  
2 Esslöffel Sojamehl  
2 Teelöffel Backpulver

#### Für die Nussmasse

200 g Haselnüsse, gehobelt  
100 g Mandeln, gemahlen  
150 g Zucker  
150 g Margarine  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 Esslöffel Wasser  
5 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

#### Für die Glasur

200 g Vegane Zartbitterschokolade

Lust auf das Original? So machst du Nussecken, wie sie sonst nur Guido Horns Mama Lotti macht.

- 1 -

In einer großen Rührschüssel Mehl, Sojamehl Backpulver Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Kalte Margarine in Stückchen mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis das Ganze krümelig ist.

- 2 -

Wasser (es muss richtig kalt sein) dazugeben und solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit den Händen zu einer Kugel formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

- 3 -

Für die Nussmasse Margarine mit Vanillezucker, Zucker und Wasser bei geringer Hitze in einem Topf auf dem Herd schmelzen. Nüsse unterrühren und die Masse auf dem Teig verteilen. Bei 160 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Das Gebäck in Dreiecke schneiden. Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die Spitzen der Nussecken darin eintunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Schlemmen mit gutem Gewissen: Nussecken lassen sich natürlich auch ohne tierische Produkte backen. 100% vegan - 200% lecker!