

Nussecken Vegan

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck, Vegan

Zutaten für: 30 Portionen

TEIG

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker (nicht Vanillin)
2	Essl.	Leinsamen für Ei-Ersatz
30	ml	Wasser, heißes, für Ei-Ersatz
130	Gramm	Margarine (z.B. Alsan)
1	Teel.	Backpulver

ZUM BESTREICHEN

7	Essl.	Aprikosenkonfitüre Für den Belag:
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Margarine
2	Pack.	Vanillezucker (nicht Vanillin)
4	Essl.	Wasser
200	Gramm	Mandel(n), gehackte
200	Gramm	Haselnüsse, gehackte

Anleitung:

Zuerst den Ei-Ersatz herstellen: den Leinsamen mit dem heißen Wasser vermischen und die Mischung mit dem Mixstab pürieren (wird richtig klebrig!).

Den Ei-Ersatz mit den restlichen Teigzutaten vermischen und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und die Aprikosenmarmelade gleichmäßig darauf streichen.

Die Margarine für den Belag in einem Topf zerlassen. Zucker, Vanillezucker und Wasser dazugeben, aufkochen lassen und unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Masse hellbraun karamellisiert. Den Topf vom Herd nehmen. Die Haselnüsse und Mandeln unterrühren und die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 175°C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.

Die Nussplatte noch lauwarm in Quadrate von 8-10 cm Kantenlänge schneiden und diese dann zu Dreiecken halbieren.