

Schon
probiert?



BACKEN

Vegane Nussecken

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Vegane Nussecken

ZUTATEN für ca. 30 Stück

170 g Mehl	150 g Zartbitterschokolade (vegan)
1 Tl Backpulver	1 Tl Kokosöl
130 g Zucker	Außerdem:
Salz	Backpapier, tiefes
150 g vegane Butteralternative	Backblech (ca. 20 x 28 cm)
40 g + 1 El Apfelmark	
3 El Aprikosen-Fruchtaufstrich	
200 g Nusskerne (Walnuss-, Mandel-, Haselnusskerne)	

- Mehl, Backpulver, 60 g Zucker, 1 Prise Salz vermischen. 70 g vegane Butteralternative (in Stückchen) und 40 g Apfelmark zugeben, alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, flach in die mit Backpapier ausgelegte Form drücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Aprikosen-Fruchtaufstrich bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen.
- Nusskerne fein mahlen. Restliche Butteralternative (80 g) und Zucker (70 g) in einem Topf schmelzen. Kurz köcheln lassen, dann gemahlene Nüsse, übriges Apfelmark (1 El) und 1 El Wasser unterrühren, vom Herd nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen.
- Nussmasse auf dem Teigboden verteilen, im 180 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen, dann vollständig auskühlen lassen.
- Kuchenplatte mit Backpapier vom Blech nehmen, 2 x längs, 4 x quer in ca. 15 Quadrate, dann jeweils diagonal in ca. 30 kleine Dreiecke schneiden. Schokolade in Stücke brechen, mit Kokosöl über dem heißen Wasserbad schmelzen. Nussecken jeweils mit den Spitzen eintauchen, trocknen lassen.

✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 40 Min.
KÜHLZEITEN ca. 20 Min.
BACKZEIT ca. 25 Min.

TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Ei-Alternativen



Für unseren veganen Teigboden haben wir Apfelmark als Ei-Ersatz verwendet. Alternativ können Sie 40 g Bananenpüree, 1 El Soja-/Kichererbsenmehl (+ 2 El Wasser) oder ein „Leinsamen-Ei“ nehmen: Dafür 1 El geschrotete Leinsamen mit 2 ½ El lauwarmem Wasser verrühren, ca. 10 Min. quellen lassen.



- süße Minis
- köstlich nussig



Von der Bohne bis zur Schokolade
 Von der Schokoladen-Manufaktur Meybona beziehen wir Tafelschokolade für unsere Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen. Sie wird aus hochwertigen, nach Fairtrade-Standards zertifizierten Kakaobohnen für uns hergestellt. Im Gegensatz zu vielen anderen Produzent:innen, führt das traditionsreiche Familienunternehmen noch alle Verarbeitungsschritte, sogar das Rösten der Kakaobohnen, selbst durch. Vegane Sorten sind Zartbitter und Zartbitter-Orange.



tegut... Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)