

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Premium Nussecken Vegan – mit drei Nusssorten

Zutaten

Für 18 Stück (eckig Backform mit ca. 24 x 24 cm)

Für den Boden:

125 g Weizenvollkornmehl
125 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
110 g Margarine
3-4 EL Eiswasser

Für die Nussmasse:

50 g Cashewkerne
50 g Pekannüsse
50 g Haselnüsse
100 g gemahlene Haselnüsse
85 g Rohrzucker
110 g Margarine
3 EL Wasser
3 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Glasur:

200 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade

So wird's gemacht

01 Für den Boden Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Kalte Margarine in Stückchen mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis der Teig krümelig ist.

02 Dann das Eiswasser dazugeben unditerrühren. Mit den Händen so lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen, abdecken und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

03 Währenddessen für die Nussmasse Cashewkerne, Pekan- und Haselnüsse hacken. Margarine mit Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Alle gehackten und gemahlene Nüsseiterrühren und kurz köcheln lassen, bis eine klebrige Masse entsteht. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

04 Backofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und die Form einfetten. Den Teig leicht ausrollen und gleichmäßig als Boden in die Form drücken. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen.

05 Nun die Nussmasse darüber verteilen. Unter etwas Druck mit einem Löffel oder Spatel gleichmäßig verstreichen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Etwa 30 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen und anschließend auskühlen lassen.

06 Das Gebäck aus der Form lösen. Zunächst in Quadrate schneiden. Diese dann diagonal zu 18 Dreiecken halbieren.

07 Die Schokolade hacken. Rund 2/3 in einem Wasserbad schmelzen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser nehmen (kein Wasser oder Dampf dürfen in die Schokolade geraten), restliche Schokolade unterrühren und ebenfalls schmelzen lassen.

08 Dann die Nussecken mit zwei Spitzen in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter aushärten lassen. Um die Nussecken einfach und gleichmäßig zu glasieren, die Schokoladenmasse in ein kleines, eher hohes Gefäß umfüllen, z. B. eine vorgewärmte Espressotasse.