

# KUCHENGLÜCK

## Vegane Nussecken



KOMEKO



### ZUTATEN (für 24 Stk.)

#### Für den Teig:

- 170 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 70 g pflanzliche Margarine
- 2 TL Agavendicksaft
- 2 TL Wasser

#### Für die Nussmasse:

- 80 g pflanzliche Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 220 g gemahlene Haselnüsse

#### Außerdem:

- Etwas pflanzliche Margarine und **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 200 g Aprikosenmarmelade
- 125 g Zartbitter - Schokoglasur



### ZUBEREITUNG

- Für den Mürbeteig 170 g KOMEKO Kuchenglück gemeinsam mit 1 TL Backpulver in eine Schüssel sieben. Anschließend 60 g Zucker und 70 g pflanzliche Margarine gut untermischen. Dann 2 TL Agavendicksaft und 2 TL Wasser hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.
- Ein tiefes Backblech (30x 40 cm) mit etwas pflanzlicher Margarine einfetten und leicht mit KOMEKO Kuchenglück bestäuben.
- Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in das Blech legen. Dann mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zuletzt 200g Aprikosenmarmelade dünn auf dem Mürbeteig verstreichen.
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- 80 g pflanzliche Margarine mit 65 g Zucker glatrühren. Danach 1 Pck. Vanillezucker, 100 g gehackte Mandeln und 220g gemahlene Haselnüsse einrühren, damit es eine geschmeidige Masse wird. Die Nussmasse auf der Marmelade verteilen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen für 1 Stunde auskühlen lassen. Danach das Gebäck in 12 Quadrate, dann diagonal in Dreiecke schneiden. So erhält man 24 Nussecken. Schokoglasur in einem Wasserbad schmelzen und die Nussecken seitlich eintunken. Auf einem Backpapier trocknen lassen.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

