

## Vegane Nussecken



### Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (nicht Vanillin)
- 2 EL Leinsamen für Ei-Ersatz
- 30 ml Wasser, heißes, für Ei-Ersatz
- 130 g Margarine (z.B. Alsan)
- 1 TL Backpulver

### Zum Bestreichen:

- 7 EL Aprikosenkonfitüre

### Für den Belag:

- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 2 Pck. Vanillezucker (nicht Vanillin)
- 4 EL Wasser
- 200 g Mandeln, gehackte
- 200 g Haselnüsse, gehackte

### Zubereitung:

1. Den Ei-Ersatz herstellen: den Leinsamen mit dem heißen Wasser vermischen und die Mischung mit dem Mixstab pürieren (wird richtig klebrig!).
2. 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.
4. 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.

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

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

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1542501260532293/Nussecken.html>