



## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 06.12.2024

Nussecken, vegan

Für 20 Stück

### Zutaten:

Für den Mürbeteig:

220 g Weizenmehl (Type 550)

160 g feiner Zucker

etwas Salz

170 g Margarine

2 EL Haferdrink

### Für den Belag:

100 g Aprikosenkonfitüre

1 Pck. Vanillezucker

20 g Heller Sirup (alternativ Glucosesirup)

2-3 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

100 g Hafercuisine

300 g gehackte Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

1/4 TL gemahlener Zimt

1 Msp. gemahlener Koriander

### Für die Glasur:

150 g Zartbitterkuvertüre

### Außerdem:

Teigrolle

Backblech

Backpapier für das Blech

Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)

(digitales) Küchenthermometer

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. **Für den Mürbeteig** Mehl, 60 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.

3. 120 g Margarine und Haferdrink zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand zu einem Teig kneten.

4. Den Teig auf Backpapier auf die Größe eines Backbleches ausrollen, auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

5. Teig im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten vorbacken. Mürbeteig auf dem Blech auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen.

6. **Inzwischen für den Belag** die Konfitüre in eine kleine Schüssel geben, glattrühren und auf dem Mürbeteigboden verstreichen.

7. Restliche Margarine (50 g), restlichen Zucker (110 g), Sirup, Orangenschale und Hafercuisine in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen.

8. Nüsse, Mandeln, Zimt und Koriander unterrühren und auf dem aprikotierten Mürbeteigboden mit einer Winkelpalette glatt verstreichen.

9. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 18-20 Minuten gold-glänzend backen.

10. Mürbeteigboden auf dem Blech auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen

11. Teigplatte vom Backpapier lösen und mit einem scharfen Messer in 20 Dreiecke schneiden.



12. **Für die Glasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und temperieren: Hierfür 2/3 der Kuvertüremenge in einem

Schlagkessel (oder einer Metallschüssel) über einem Wasserbad auf 40 Grad erwärmen.

13. Sind 40 Grad erreicht, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre mit dem übrigen Drittel der Kuvertüre herunterkühlen.

14. Sobald die Kuvertüre komplett aufgelöst ist, können die Dreiecke mit der Unterseite in die Kuvertüre getunkt und zum Trocknen auf Backpapier abgesetzt werden.