Schokoladige Nussecken

Egal ob sie an Groß oder Klein, an vegane Feinschmecker oder an Allesesser verschenkt werden sollen - diese Nussecken sind im Nu fertig und begeistern mit ihrem Geschmack mit Sicherheit alle!

Zutaten für den Teig:

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
1/2 TL	Vanille (Pulver oder gemahlen)
1 EL	Sojamehl (als Ei-Ersatz)
150 g	Margarine

Zutaten für den Belag:

200 g	Margarine
225 g	Roh-Rohrzucker
1 TL	Vanille (Pulver oder gemahlen)
200 g	gehackte Mandeln
200 g	gehackte Haselnüsse
5 EL	Aprikosen-Marmelade
200 g	Schokolade (vegan)

1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut durchkneten und ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 Für den Belag die Margarine in einem Topf zerlassen, Zucker und Vanille hinzufügen und warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat (karamellisieren lassen). Danach die Mandeln und Haselnüsse dazu geben und abkühlen lassen.

3 Währenddessen den Teig auf das Backblech geben, die Aprikosen-Marmelade und anschließend die Nussmischung darauf verteilen. 27 Min. lang bei 180°C backen.

4 Nach dem Backen noch etwas abkühlen lassen, dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Nussschicht in Dreiecke schneiden und in die Schokoladensauce tauchen. Ein Blech ergibt ca. 50-60 Nussecken.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Ronja von lybstes.de

Ob mit Nähmaschine, Bandschleifer oder Mixer, auf lybstes.de bloggt Ronja rund um alles was man mit den eigenen Händen erschaffen kann.

Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger

Materialien:

Stoffbändchen
DIN A4 Papier
Kleber
Schere
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.