**Vegane Mini-Nussecken**

Für ca. 70–80 Stück

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

300 g Mehl

½ TL Backpulver

80 g Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

200 g gefrorene oder sehr kalte Pflanzenmargarine

3–4 EL eiskaltes Wasser

*Für den Belag:*

100 g gesalzene Erdnüsse

5 EL Wasser

3 EL Ahornsirup

120 g Diamant Feinster Zucker

120 g Pflanzenmargarine

1 Prise Salz

175 g gehackte Haselnüsse

150 g gehackte Mandeln

50 g gehackte Pistazien

*Zum Verzieren:*

300 g Blockschokolade

**Zubereitung:**

1. Mehl, Backpulver, Diamant Feinster Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine mit einer Reibe grob darüber raspeln (oder in Flöckchen dazugeben) und zu feinen Krümeln mischen. Nach und nach unter Rühren eiskaltes Wasser hinzugeben, bis sich größere Klumpen bilden. Zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten, flach drücken, in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag Erdnüsse hacken. Wasser, Ahornsirup, Diamant Feinster Zucker, Margarine und Salz in einem großen Topf erhitzen, sodass sich der Zucker löst. Alle Nüsse unterrühren und abkühlen lassen.
3. Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
4. Teig zügig zwischen zwei Folien auf Größe eines Backblechs ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nussmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und festdrücken.
5. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten auf der untersten Schiene backen.
6. Etwas abkühlen lassen, dann zunächst in ca. 5 cm breite Streifen, dann in Quadrate und diese in Dreiecke schneiden. Vollständig auskühlen lassen.
7. Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kanten der Nussecken hineintauchen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 457 kJ – Kalorien: 109 kcal – Fett: 7,6 g – davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g

Kohlenhydrate: 9,4 g – davon Zucker: 5,1 g – Eiweiß: 2,2 g – Salz: 0,05g