

Nussecken

FÜR 45 STÜCK

250 g Kichererbsenmehl
100 g Pflanzenmargarine
80 g Rohzucker
200 g gehackte Cashewkerne
2 EL Akazienhonig

Kichererbsenmehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: 55 Min. Ruhezeit: 30Min.

Backzeit: 10 Min. Pro Stück etwa: 59 kcal

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kichererbsenmehl, Margarine, Zucker und 6 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Mit dem Honig verrühren und auf den Teig streichen. Die Teigplatte in Dreiecke schneiden und auf das Blech setzen. Die Nussecken 10 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen.

Variante: je nach Verträglichkeit die Nussecken noch mit Fettglasur oder Carob-Puderzuckerglasur überziehen.

