



Nougatherzen mit Schokoladeglasur



90 Min.



mittel



60 Stück



Vegan

Schritt 1

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Schritt 2

Für den Teig Margarine, Haselnussmus, Natusweet, Kakao und Vanille glatt rühren.

Schritt 3

Mehl untermischen und Sojamilch hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 4

Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 5

Kleine Stücke vom Teig nehmen, ausrollen, Herzchen ausstechen.

Schritt 6

Im Backofen 9-10 Minuten backen.

Schritt 7

Auskühlen lassen.

Schritt 8

Für die Creme Margarine, Kokosfett, Nussmus, Kakao und Natusweet mit dem Handmixer glatt rühren.

Zutaten

- ♥ 110 g vegane Margarine
- ♥ 90 g Haselnussmus
- ♥ 130 g Natusweet 1:1
- ♥ 2 Esslöffel Kakao
- ♥ 1 Teelöffel Bourbon Vanillepulver
- ♥ 300 g Vollkorn Dinkel- oder Weizenmehl
- ♥ 140 ml Sojamilch
- ♥ 50 g vegane Margarine
- ♥ 1 Esslöffel Kokosfett
- ♥ 30 g Haselnussmus
- ♥ 1 Esslöffel Kakao
- ♥ 3 Esslöffel Natusweet 1:1 (in der Kaffeemühle oder im Cutter gemahlen)
- ♥ 20 g Kakaobutter oder Kokosfett
- ♥ 40 g Bitterkuvertüre oder Haselnuss-Nougatschokolade

Schritt 9

Eine halbe Stunde kühl stellen.

Schritt 10

Herzen auf der einen Seite mit der Creme bestreichen.

Schritt 11

Jeweils mit einem zweiten Keksherz zusammendrücken.

Schritt 12

Bitterkuvertüre und Kakaobutter im Wasserbad erwärmen,
bis sie flüssig sind.

Schritt 13

Leicht auskühlen lassen und die Kekse zur Hälfte in
Schokolade tunken.