

Orangen-Nuss-Schnitten

einfach | ⌚ 45 min



ZUTATEN

🍰 1 Blech

- > 200 g Mehl
- > 1 Pkg. Vanillezucker
- > 1 Prise Salz
- > 200 g gemahlene Nüsse
- > 1 EL Backpulver
- > 2 Bioorangen
- > 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- > 120 g Margarine (Zimmertemperatur)
- > 170 g Zucker
- > 4 EL Sojamilch

Rezept: Anja Stadelmann, Foto: Anabelle Smolders

ZUBEREITUNG

- 1 In einer grossen Schüssel Mehl, Vanillezucker, Salz, Nüsse, Backpulver und Schokoladenstücke mischen. Die Schale der Orangen abreiben und dazugeben.
- 2 Margarine, Zucker, Sojamilch und Saft der Orangen mit dem Handmixer in einem hohen Gefäss schaumig rühren und alles gut mit den trockenen Zutaten verrühren.
- 3 Den Teig ca. 10 mm dick auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 180 °C (Umluft) für 30 min in den Backofen geben.



Vegane Gesellschaft
Schweiz



Weitere Rezepte unter vegan.ch