

## Aprikosen-Happen

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Backpapier

**Zutaten:**

200 g Löffelbiskuits  
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
50 ml heller Orangenlikör (etwa 4 EL)  
50 ml Orangensaft (etwa 4 EL)  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma \*

**Außerdem:**

etwa 270 g Aprikosenkonfitüre ohne Stückchen  
300 g Zartbitterschokolade  
einige Dr. Oetker Pistazien gehackt, Mandeln  
oder Walnusskerne



etwa 56 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Die Happen können auch in einem eckigen Backrahmen zubereitet werden, das Einteilen ist dann einfacher.
- Alternativ können Sie nur die Ränder der Aprikosendreiecke mit Schokolade bestreichen.
- Die Happen können eingefroren werden, in einer gut schließenden Frischhaltedose im Kühlschrank sind die Happen 4 Tage haltbar.

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform mit Backpapier belegen.

**2. Zubereiten:** Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln. Marzipan in kleine Stückchen schneiden, zusammen mit Orangenlikör, -saft, Biskuitbröseln, Schokoladenraspeln und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) gut verkneten. Die Masse in der Form gleichmäßig andrücken und mit einem Löffel glatt streichen.

**3.** Konfitüre in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. einkochen lassen. Konfitüre auf der Masse verstreichen und -am besten über Nacht- fest werden lassen.

**4.** Springformrand lösen und entfernen. Von dem runden Gebäck an 4 Seiten jeweils einen 1 cm breiten Rand abschneiden, so dass ein Quadrat entsteht. Dieses erst in etwa 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und dann diagonal in Dreiecke schneiden, so dass 56 Dreiecke entstehen.

**5. Verzieren:** Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Aprikosen-Happen damit überziehen und nach Belieben mit gehackten Nusskernen bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 11 g, kJ: 342, kcal: 82

\*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.