

Aprikosen-Mandel-Wolken

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

100 g getrocknete Aprikosen
100 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker Mandeln gehackt



1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Getrocknete Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Aprikosenstücke, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Aprikosenstücke unterrühren. Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf das Backblech setzen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 13 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 227, kcal: 54

Hinweis: Das Gebäck in gut schließenden Dosen aufbewahren.