

Dinkel-Aprikosen-Plätzchen

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g getrocknete Aprikosen
175 g weiche Butter oder Margarine
100 g Honig
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Ei (Größe M)
75 g Weizenvollkornmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1/2 TL Dr. Oetker Natron
125 g Dinkelflocken



1. Vorbereiten: Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Aprikosen fein würfeln. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Honig, Vanille-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Dinkelflocken, Haselnüsse und Aprikosen unterheben. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Backzeit: etwa 18 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 6 g, Kh: 7 g, kJ: 350, kcal: 84

etwa 40 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Vor dem Backen einige getrocknete Aprikosen in Streifen schneiden und auf die Häufchen setzen.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Sie können das Weizenvollkornmehl gegen Dinkelvollkornmehl austauschen.