

Aprikosen-Happen

Fruchtige Pralinen mit einer Aprikosennote und Schokolade zu Weihnachten

etwa 56 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Zutaten:

200 g Löffelbiskuits
200 g Dr. Oetker Lübecker
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
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Außerdem:

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

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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.