




Aprikosen-Mandel-Wolken

Knusprige Plätzchen mit Aprikosen und Mandeln zu Weihnachten

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

100 g getrocknete Aprikosen
100 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

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 in 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck in gut schließenden Dosen aufbewahren.

