


# Fruchtige Schoko-Kekse

Knusprige Plätzchen mit feiner Aprikosennote und Schokolade zu Weihnachten

etwa 60 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

175 g weiße Schokolade

175 g Weizenmehl

½ TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder  
Margarine

200 g Aprikosenkonfitüre

### Zum Verzieren:

125 g weiße Schokolade

25 g Zartbitterschokolade

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

## 2 Knetteig:

Schokolade grob reiben. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig mit 2 Teelöffeln in haselnussgroßen Häufchen auf das Backblech setzen, dabei etwa 5 cm Platz zwischen den Teighäufchen lassen, da die Kekse sonst zusammenbacken. Die Teighäufchen mit einer bemehlten Gabel flach drücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Die Schokolade getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse mit der weißen Schokolade bestreichen. Dunkle Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kekse verzieren. Finesse aufstreuen und Schokolade fest werden lassen.

