

Hirse-Aprikosenplätzchen

2 Ei

Für den Teig:

120 g Margarine

40 g Streusüße

2 Eier

140 g gemahlene Hirse

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Orange

50 g Mehl

5 EL Orangensaft

2 EL fettarme Milch

150 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen

Außerdem:

Papierbackförmchen

Zubereitung:

Margarine mit Streusüße und Eiern schaumig rühren. Gemahlene Hirse , Orangenschale und Mehl mischen. Abwechselnd mit Orangensaft und Milch unter die Masse rühren. Aprikosen waschen, trockentupfen und fein würfeln, unter den Teig heben. Abgedeckt den Teig 2 Stunden ruhen lassen.

Den Elektro-Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig in die Papierbackförmchen füllen.

Im heißen Ofen (E-180°/Umluft-160°/Gas-Stufe 2) in 12-14 Minuten fertig backen.

Das Rezept ergibt ca. 14 Stück.