

Aprikosen - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
1	Pack.	Lebkuchengewürz
600	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei
200	Gramm	Getrocknete Aprikosen Oblaten (5 cm Ø)
1		Eigelb
1/2	Essl.	Wasser
25	Gramm	Gehackte Haselnußkerne
25	Gramm	Gehackte Pistazienkerne

Anleitung:

Honig mit Zucker, Butter und Gewürz unter Rühren erwärmen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Salz und Ei zur Honigmasse geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Aprikosen fein hacken. Teig 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm ausstechen, jeweils 1 Tl. Aprikosen daraufgeben und zu Kugeln formen. Auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb mit Wasser verquirlen, Kugeln damit bestreichen und mit Haselnüssen und Pistazien bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 18 bis 20 Minuten. Abgekühlt in eine Blechdose geben. Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.