

Aprikosen - Pfaffenhütchen

Kategorien: Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eier
2	Essl.	Wasser
60	Gramm	Getr. Aprikosen
2	Essl.	Mandellikör (oder Orangensaft)
1	Essl.	Abgeriebene Orangenschale
40	Gramm	Mandeln (gehackt)
2	Essl.	Schlagsahne

Anleitung:

Mehl, Zucker, 1 P. Vanillezucker, Salz, Fett, 1 Ei und Wasser verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kaltstellen.

Fuer die Fuellung Aprikosen hacken, mit Likoeer oder Saft vermengen und 15 Min. ziehen lassen. 1 Ei trennen. Eiweiss , Aprikosen, 1 P. Vanillezucker, Orangenschale und Mandeln verruehren.

Teig 5 mm dick ausrollen. Kreise von 5 cm Ø ausstechen. Je 1/4 TL der Fuellung in die Mitte der Kreise geben. Teig ueber der Fuellung mit drei Fingern zusammendruecken. Eigelb und Sahne verquirlen. Huetchen damit bepinseln, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 18-20 Minuten.

Auskuehlen lassen.

Zubereitungszeit:90 Minuten