

## Aprikosen - Schokoladen - Ecken

Kategorien: Plätzchen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Bittere Schokolade
300	Gramm	Getrocknete Aprikosen ohne Stein (ungeschwefelt, Reformhaus)
5		Eiweiß
300	Gramm	Brauner Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Salz
130	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Pack.	Backpulver
	Etwas	Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Zerbröckelte Schokolade bei kleiner Hitze im heißen Wasserbad schmelzen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Aprikosen portionsweise im Blitzhacker pürieren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Abgekühlte Schokolade, Aprikosen, Eischnee, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Eine eckige Form (15 x 15 cm, oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Aprikosenmasse gleichmäßig in der Form verstreichen und eine Stunde auf der mittleren Einschubleiste backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Anschließend auf ein Holzbrett stürzen und das Backpapier abziehen. Teig zuerst in maximal 2 cm breite Streifen und diese zu Rauten in Stücke schneiden und mindestens 24 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Aprikosenecken mit Puderzucker bestäuben und in einer Blechdose aufbewahren (pro Stück ca. 65

Tipp: Der Teig ist im gebackenen Zustand anfangs noch sehr klebrig. Er lässt sich am besten mit einem elektrischen oder sehr scharfen großen Messer schneiden. Das Messer zwischendurch mal reinigen, damit die Schnittflächen glatt bleiben.

Kcal, E 1 g, F 1 g, KH 12 g)

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Backzeit: 1 Stunde