

Aprikosen - Schokoladenhäufchen

Kategorien: Plätzchen, Früchte, Vollwert

Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Schokolade, zartbitter
300	Gramm	Getrocknete Aprikosen Ungeschwefelt
5	Stücke	Eiweiß
1	Prise	Salz
300	Gramm	Brauner Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
130	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Pack.	Backpulver
50	Stücke	Backoblaten, ca. 5cm Durchmesser

ZUM GARNIEREN

1	Teel.	Puderzucker
2	Teel.	Aprikosenmarmelade(ohne Fruchtstücke)
	Etwas	Wasser
1		Leckeres Rezept zur Eiweiß - Verwertung bei der Weihnachtsbäckerei

Anleitung:

Zerbröckelte Schokolade bei kleiner Hitze im Wasserbad schmelzen. Backofen auf 180°C (Umluft 150°C, Gas Stufe 2) vorheizen. Aprikosen portionsweise in der Moulinette zerkleinern. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Abgekühlte Schokolade, Aprikosen, Eischnee, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren.

Die Aprikosenmasse mit einem Teelöffel auf Oblaten setzen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ca. 30 Min. backen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen. Puderzucker mit Aprikosenmarmelade und wenig Wasser glatt rühren und in eine Gefriertüte füllen. Eine Ecke der Tüte vorsichtig abschneiden, so dass eine kleine Öffnung entsteht. Nun den Aprikosenguss unter vorsichtigem Druck auf die Tüte durch die Öffnung drücken und Muster auf die Aprikosen-Schokolahäufchen malen.

Den Guss trocknen lassen und die Plätzchen in eine gut schließende Dose füllen. Anmerkung: Statt Vollkornmehl kann auch "normales" Weizenmehl verwendet werden.

Das Rezept reicht für ca. 50 Stück / ca. 2 Backbleche