

## Aprikosen - Würfel

Kategorien: Konfekt, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Gehackte Aprikosen; ca.
20	Gramm	Sesam
3	Essl.	Sonnenblumenöl, kaltgepreßt
50	Gramm	Honig
50	Gramm	Roggenvollkornmehl
25	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Tasse	Milch
1	Teel.	Zitronensaft

### Anleitung:

Trockene Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren. Honig und Öl in einem Topf leicht erhitzen und verrühren, abgekühlt zu den trockenen Zutaten geben, Milch und Zitronensaft zufügen. Zu einer klebrigen Masse verrühren und in eine gefettete Kastenform geben. Bei 150°C ca. 30 Min. backen und in kleine Würfel schneiden. In luftdichten Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten