

# Aprikosenwölkchen

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 70 Stück

## *BLITZSCHNELLE UND SEHR VARIABLE KEKSE FÜRS GANZE*

250	Gramm	Aprikose(n), getrocknete
200	Gramm	Mehl (Weizenmehl, Type 405)
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
2	Teel.	Backpulver
80	Gramm	Zucker
4	Essl.	Vanillezucker
2		Ei(er)
150	Gramm	Butter, weich
		Evtl. Puderzucker, Dekorschnee oder so

### Anleitung:

Zuerst die Trockenaprikosen klein hacken oder schneiden. Danach die trockenen Zutaten vermischen. Das Backblech vorbereiten - also einfetten oder mit einer Backmatte oder Backpapier auslegen. Eier und Butter (oder auch Margarine oder Flüssigmargarine) ebenfalls verrühren - und dann unterheben. Es entsteht ein recht weicher Teig. Nun mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Bei etwa 180°C die Kekse nun etwa 11-13 min backen. Nach Wunsch sofort (also noch heiß!) mit Puderzucker oder so bestäuben - und dann abkühlen lassen.

Diese Kekse sind wirklich blitzschnell gebacken. Innerhalb einer Stunde hatte ich alles fertig - sogar schon abgekühlt und eingetütet. Man braucht nicht einmal ein Rührgerät oder so dafür - eine Gabel reicht auch (besonders, wenn man richtig weiche Butter oder diese Flüssigmargarine dafür nimmt).

Ich hab die Häufchen nicht so klein wie Haselnüsse - aber auch nicht so groß wie Walnüsse gemacht. So sind es bei mir 65 Stück geworden - also knapp drei Bleche voll. Andere hatten auch schon 75 Kekse - oder auch nur 2 Bleche voll. Hängt sicher davon ab, wie groß die Häufchen sind. Sie laufen übrigens nicht sehr breit - nur ein ganz klein wenig.

Und zum Geschmack bzw. zur Sensorik: Sie sind auf keinen Fall knusprig - sondern eher locker-weich, "Wölkchen" eben. Also vielleicht eher sowas wie Cookies - als echte (= knusprige) Kekse.