

Fruchtige - Schoko - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

175	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
125	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Aprikosenkonfitüre
175	Gramm	Grob geriebene, weiße Schokolade
		Zum Bestreichen:
125	Gramm	Weißer Schokolade
25	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Pack.	Dr.Oetker Finesse Orangenfrucht

Anleitung:

Hier wird die Marmelade gleich mit in den Teig geknetet - das gibt einen schönen Fruchtgeschmack. gedruckt von <http://www.kochmeister.com/r/57919> Zubereitung: Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles miteinander verkneten. Den Teig in haselnussgroßen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtem Blech setzen. Ca. 5 cm Platz dazwischen lassen. Die Teighäufchen mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 140° - Heißluft , ca 18 Min. backen. Die erkalteten Kekse mit weißer Schokolade bestreichen. Mit der dunklen Schokolade ein Gittermuster darüberziehen und mit Orangenfrucht bestreuen.