

Kaki - Mandel - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

2	Stücke	Kaki-Früchte reife
100	Gramm	Getr. Aprikosen
250	Gramm	Dinkelvollkornmehl
1	Teel.	Backpulver
1	geh. TL	Lebkucheengewürz
1/2	gestr. TL	Salz
100	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
1	Stück	Eier
150	Gramm	Geh. Mandeln
		Kakaopulver z. Bestäuben

Anleitung:

Kakis pürieren, Aprikosen fein Würfeln. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Zucker und weiche Butter schaumig rühren. Ei und Kakipürrer unterrühren. Mit der Mehlmischung den Aprikosenwürfeln und den Mandeln vermengen. Backofen auf 180°C ober unter Hitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden. Teig in teelöffelgroße Häufchen mit je etwas Abstand auf das Backpapier setzen. Auf der mittleren Schiene 15 Min. backen. Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Kakao bestäuben.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann