

Aprikosen - Haferflocken - Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Stücke	Zutaten
200	Gramm	Haferflocken (zart)
70	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Amaretto
250	Gramm	Weiche Butter
5	Essl.	Honig
1		Vanilleschote; das Mark
1		Ei
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Aprikosen fein würfeln, Rosinen hacken und beides in Amaretto einlegen.

Butter, Honig und Vanille schaumig rühren, Ei untermischen.

Haferflocken, Mehl und Backpulver zur Buttermischung geben. Die eingelegten Aprikosen und Rosinen sowie die Mandeln zugeben und etwa 20 Minuten quellen lassen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen (am besten feuchten Sie Ihre Hände vorher an) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07