

Aprikosen - Mandel - Wolken

Zutaten für: 40 Stück

100		Getrocknete Aprikosen
100	Gramm	Weizenmehl
1		Teelöffel Dr. Oetker Butter Vanille - Aroma
1		Ei (Größe)
75	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Abgezogene Mandeln

Anleitung:

Knetteig: Getrocknete Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Mehl und Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten bis auf die Aprikosenstücke hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig rühren. Zum Schluß die Aprikosenstücke zugeben. Teig mit 2 Teelöffel in Walnußgroße Häufchen aufs Mit Backpapier belegte Blech stzen .

Blech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober und Unterhitze etwa 180°C, Heißluft 160°C, Gas Stufe 2-3. Backzeit etwa 13 Min.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07