

Aprikosen - Knusper - Häufchen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Aprikose getrocknet - weich
150	Gramm	Mandelstifte
400	Gramm	Kuvertüre - Vollmilch
30	Gramm	Orangeat - fein gehackt
2	Essl.	Likör - Aprikose

Anleitung:

Aprikosen klein schneiden, mit Aprikosenlikör beträufeln und über Nacht durchziehen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Wenn die Masse cremig geworden ist, Aprikosen mit dem Likör, Mandelstiften und Orangeat einrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, von der Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen und auf das Blech setzen. Erstarren lassen. Kühl aber nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sie durch die feuchte Kühle unansehnlich werden. Bis zu 3 Wochen haltbar.

365 kcal / 100g

2.557 kcal / Stück

700 g / Stück

Zubereitung: 30 min

fett 19 %