

## Fruchtige - Mandel - Häufchen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 30 Stück

100	Gramm	Aprikosen, getrocknete
6	Essl.	Orangensaft
50	Gramm	Mandelblättchen Alufolie, und etwas Öl
50	Gramm	Haferflocken, kernige
30		Pralinen-Manschetten
200	Gramm	Zucker

### Anleitung:

1. Haferflocken und Mandeln zusammen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun roesten. Herausnehmen und abkuehlen lassen. Aprikosen fein wuerfeln und mit Haferflocken und Mandeln mischen.

2. Alufolie mit Oel fetten. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze gold- braun schmelzen lassen. Von der Kochstelle ziehen, mit Saft abloeschen und unter Ruehren so lange erhitzen, bis sich der Karamel geloest hat. Aprikosen-Mischung zufuegen, schnell unterruehren.

3. Vom Herd nehmen, mit 2 Teeloeffel sofort ca. 30 kleine Haeufchen auf die Alufolie setzen. Abkuehlen lassen. In Manschetten setzen.  
Zubereitung: 45 Minuten