

## Aprikosen - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 100 | Gramm | Butter                  |
| 25  | Gramm | Gehackte Pistazienkerne |
| 25  | Gramm | Gehackte Haselnußkerne  |
| 1   | Prise | Salz                    |
| 200 | Gramm | Aprikosen getrocknete   |
| 2   | Teel. | Backpulver              |
| 250 | Gramm | Honig                   |
| 1   |       | Eigelb                  |
| 600 | Gramm | Mehl                    |
| 1   |       | Ei                      |
| 1/2 | Essl. | Wasser                  |
| 125 | Gramm | Zucker                  |
| 1   | Pack. | Lebkuchengewürz         |

### Anleitung:

Honig mit Zucker, Butter und Gewürz unter Rühren erwärmen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Salz und Ei zur Honigmasse geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Aprikosen fein hacken. Teig 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm Ø ausstechen, jeweils 1 Tl. Aprikosen daraufgeben und zu Kugeln formen. Auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Kugeln damit bestreichen und mit Haselnüssen und Pistazien bestreuen.

In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 GradC / 18 bis 20 Minuten. Abgekühlt in eine Blechdose geben.

Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.

## Aprikosen - Nuss - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                                     |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 120 | Gramm | Butter                              |
| 140 | Gramm | Zucker                              |
| 250 | Gramm | Mehl                                |
| 5   |       | Eigelb                              |
| 1/2 | Pack. | Aprikosenkonfitüre (L)              |
| 5   |       | Eiweiss (L)                         |
| 1   | Teel. | Backpulver                          |
| 1   | Prise | Salz                                |
| 150 | Gramm | Haselnüsse, gemahlen oder gestossen |

### Anleitung:

Alles in eine Rührschüssel, verkneten und auf einem Backblech ausrollen. Den Boden dann mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Das Eiweiss, Zucker und die Haselnüsse verrühren und alles über die Aprikosenkonfitüre auftragen. Dann ab in den Backofen.

Backzeit: 30 Minuten bei 230 Grad. Zubereitungszeit: 15 Minuten