

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Aprikosenkugeln Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Kekse

250 g	Honig	1	Ei
125 g	Zucker	200 g	getrocknete Aprikosen
100 g	Butter		Oblaten (5 cm Y)
1 Becher	Lebkuchengewürz	1	Eigelb
600 g	Mehl	1/2 Essl.	Wasser
2 Teel.	Backpulver	25 g	gehackte Haselnußkerne
1 Spritzer	Salz	25 g	gehackte Pistazienkerne

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 Y ausstechen, jeweils 1 Tl. Aprikosen darauf geben 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.

Elektro: Mitte. Temp.: 200 °C / 18 bis 20 Minuten. Abgekühlt in eine Blechdose geben. Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.