



Aprikosen Küsschen

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Fruchtig - schokoladig, einfach hausgemacht, köstlich

Zutaten

- Für ca. 50 - 60 Stück:
- 300 g getrocknete, weiche Aprikosen
- 350 g braune Schokolade
- 250 g weiße Schokolade, gerieben oder Schokoladenspäne
- 300 g Couvertüre, ersatzweise helle Kuchenglasur
- 100 g heiße, flüssige Sahne
- 25 g Aprikosenlikör oder auch ein anderer Schnaps
- 20 g weiche Butterflöckchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosen auf Pergamentpapier nebeneinander auslegen.

Schritt2

Die braune Schokolade und die Couvertüre getrennt auf einem heißen Wasserbädern schmelzen lassen.

Schritt3

Zur Braunen den Likör und die heiße Sahne geben, verrühren und die Butter unter heben. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank zu einem „Ganach“ auskühlen lassen.

Schritt4

Schritt5

Mit einem Teelöffel haselnussgroße, glatte Nocken abstechen und auf die Aprikosen Hälften setzen.

Schritt6

Danach einzeln mit einer Tischgabel in die Couvertüre tunken, abstreifen, dünn überziehen - umhüllen.

Schritt7

Etwas fest werden lassen und den Vorgang wiederholen.

Schritt8

In geriebener Schokolade oder Schokoladenspänen wälzen, fest werden lassen und genießen..

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-kuesschen/>