Aprikosen – Mandel – Plätzchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Kaum aus dem Ofen, schon verzehrt

Zutaten

- Für 12 - 15 Stück:
- 135 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 80 g brauner Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 ganzes Ei
- 190 g Mehl, gesiebt
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL Natron
- 100 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
- 60 g gemahlene Mandeln
- 20 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen. Das gesiebte Mehl, Salz, Zimt und Natron mischen.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, dem braunen - und Vanillezucker mit dem Handmixer intensiv schaumig schlagen, das Ei dazu geben.

Schritt3

Nach und nach die Mehlmischung unterheben, zuletzt folgen die gemahlenen Mandeln und die Aprikosenwürfel.

Schritt4

Aus der Masse 1 El entnehmen und zu einer Kugel rollen. Mit Abstand auf die ausgelegten Backbleche legen und mit den Mandelblättchen behutsam flach drücken.

Schritt5

Für ca. 18 min. goldbraun, knusprig backen, bei geöffneter Backofentür 10 min. abkühlen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** aprikosen, mandeln, Plätzchen, teegebäck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-mandel-plaetzchen/