Rezept

Aprikosen-Rosmarin-Plätzchen

Ein Rezept von Aprikosen-Rosmarin-Plätzchen, am 27.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
2 Zweige	Rosmarin
130 g	Zucker
2	Eier
100 g	Polenta-Grieß
ca. 3 EL	Aprikosenkonfitüre
100 g	getrocknete Aprikosen
120 g	weiche Butter
	Salz
160 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft vermengen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken, es sollten ca. 2 TL sein.

2. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier mit der Zitronenschale unterrühren und Mehl, Grieß und Backpulver zügig untermengen. Die Aprikosenwürfel abtropfen lassen und mit dem Rosmarin unter den Teig ziehen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig mit einem kleinen Eisportionierer oder mit zwei Teelöffeln portionsweise in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zwischen den Teighäufchen etwas Platz frei lassen, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben.

4. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech erkalten lassen. Die Konfitüre in einem Topf erhitzen und auf die Plätzchen streichen. Wer möchte, kann dann die Plätzchen noch mit je 1 Rosmarinnadel oder -sträußchen dekorieren.