

Rezept

Aprikosen-Marzipan-Häufchen

Ein Rezept von Aprikosen-Marzipan-Häufchen, am 24.02.2024

Zutaten

200 g Mehl

¼ TL Salz

100 g kalte Butter

150 g getrocknete Aprikosen (Softfrüchte)

75 g Zucker

1 Ei

150 g Marzipanrohmasse

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen krümeligen Teig rühren. Marzipan und Aprikosen fein würfeln und unter den Teig kneten.
2. Mit den Fingern kleine Portionen abzupfen und auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) in 10 Min. goldgelb backen.