

Rezept

# Aprikosen-Mascarpone-Küchlein

Ein Rezept von Aprikosen-Mascarpone-Küchlein, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>1</b> Ei und 2 Eigelbe (Größe M)	<b>1 EL</b> Milch
Salz	<b>70 g</b> + 2 EL Zucker
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>100 g</b> Quark
<b>1 EL</b> Speisestärke	Mark von 1/2 Vanilleschote
<b>1 EL</b> Amaretto	<b>5</b> Aprikosen
Puderzucker	beschichtete Muffinsform mit 12 Mulden

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in kleine Flöckchen schneiden. Mehl, Butter, 1 Ei, Milch, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30 Min. kalt stellen.
2. Mascarpone, Quark und 70 g Zucker mit Speisestärke, Vanillemark, Amaretto und Eigelben verrühren. Die Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen und dann abschrecken. Die Haut abziehen, die Frucht vom Stein lösen und würfeln.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig zu 12 Kreisen ausrollen und mit diesen die Mulden der Muffinsform auskleiden. Die Aprikosenstückchen mit der Creme verrühren, in die Formen füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20-25 Min. backen, bis die Creme leicht gebräunt ist. Noch warm vorsichtig aus den Formen lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.