

Rezept

Aprikosensonnen

Ein Rezept von Aprikosensonnen, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Magerquark	3 EL Milch
50 ml Öl	50 g Zucker
1 Eigelb (M)	200 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g Aprikosenkonfitüre
75 g Marzipanrohmasse	6 reife Aprikosen (ersatzweise 12 Hälften aus der Dose)

Ausserdem

runde Ausstechform (ca. 8 cm Ø)

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 7 g F, 4 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Quark, Milch, Öl, Zucker und Eigelb mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren. 100 g Mehl mit Backpulver unterrühren, übriges Mehl rasch von Hand unterkneten. Teig ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und 12 Kreise mit 8 cm Ø ausstechen. Dies ist auch mit dem Rand eines Glases in passender Größe möglich. Die Teigkreise auf das vorbereitete Blech legen.
3. Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Kreise damit bestreichen. Marzipan auf der Gemüsereibe grob hobeln und die Raspel in die Mitte der Kreise geben. Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mittig auf die Kreise setzen.
4. Aprikosensonnen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Ränder gebräunt sind. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.