

Rezept

## Früchte-Plätzchen

Ein Rezept von Früchte-Plätzchen, am 29.05.2023

### Zutaten

<b>je 50 g</b> getrocknete Äpfel und Aprikosen	<b>3 EL</b> Calvados (ersatzweise Rum oder Apfelsaft)
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> abgeriebene Zitronenschale	<b>2</b> zimmerwarme Eier (Größe M)
<b>200 g</b> Mehl	Puderzucker zum Bestäuben

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Früchte klein würfeln, mit Calvados beträufeln. Butter, Zucker, Zitronenschale und Eier cremig schlagen, Mehl zügig unterarbeiten. Die Früchte untermischen.
2. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln vom Teig nach und nach etwas abnehmen und als kleine Häufchen (etwa 2 cm Ø) aufs Blech setzen, nur etwas flacher drücken. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.