

# Aprikosen-Mandel-Guetzli

etwa 50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Vorbereiten:

100 g Aprikosen, getrocknet (Soft-Aprikosen)

### Teig:

100 g Bratbutter, weich

120 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei

120 g Mehl

50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Garnitur:

50 g Mandelblättchen

150 g Aprikosenkonfitüre

2 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig Bratbutter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker langsam einrieseln lassen; so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Epifin und Backpulver sieben und in zwei Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Die Aprikosenwürfel unterheben.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen. Guetzli in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Nach dem Backen mit dem Backpapier vom Blech auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.

**3 Garnitur:**

Für den Belag die Mandelblättchen auf das Ofenblech geben und in dem heissen, ausgeschalteten Backofen goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Die Konfitüre mit dem Wasser in einer Pfanne verrühren, mit dem Mixstab pürieren und unter Rühren aufkochen lassen. Die Guetzli damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Trocknen lassen.