

Aprikosen-Mandel-Guetzli

etwa 50 Stk.    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: mittlere Rille

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.

