

Aprikosenwölkchen

Zutaten:

250 g	getrocknete Aprikosen
200 g	Weizenmehl
100 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
80 g	Zucker
4 EL	Vanillezucker
2	Eier
150 g	Butter
evtl.	Puderzucker

Das Backblech einfetten oder mit einer Backmatte oder Backpapier auslegen. Die Trockenaprikosen klein hacken oder schneiden. Anschließend mit den trockenen Zutaten vermischen. Eier und Butter ebenfalls verrühren und unterheben. Es entsteht ein recht weicher Teig. Nun mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit genügend Abstand auf das Blech setzen. Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen etwa 11 bis 13 Min auf der mittleren Einschubleiste backen. Nach Wunsch noch heiß mit Puderzucker oder ähnlichem bestreuen und abkühlen lassen.