



Mandel-Aprikosen-Würfel



Felicitas

Rezeptinfo

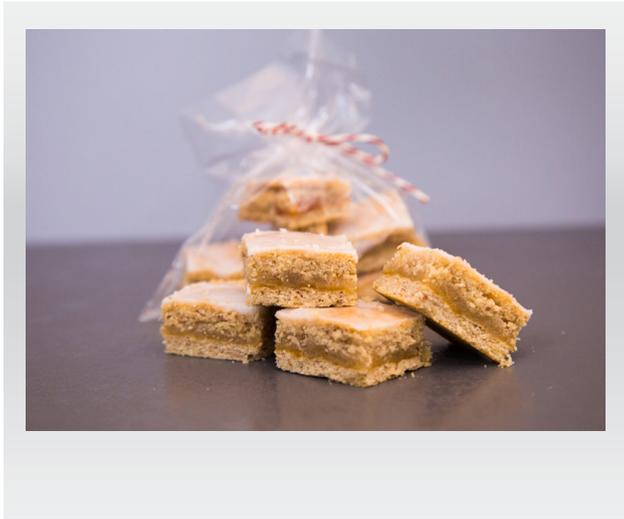
Zutaten für ca. 20 Würfel

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. ⌚
+ 1 1/4 Std. Back- und Kühlzeit

Je Würfel: 879 kJ, 210 kcal, 27 g Kohlenhydrate,
4 g Eiweiß, 10 g Fett, 26 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie



Zutaten

Menge

125 g	weiche Butter
200 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1/2 TL	Zimt
1	Ei
250 g	Mehl
60 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
150 g	Marzipan-Rohmasse
150 g	Aprikosenmarmelade
2 TL	Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung

Step 1:

Zuerst machst du den Mürbeteig. Dazu Butter, 150 g Puderzucker, Salz und Zimt mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Das Ei unterrühren und anschließend Mehl, Backpulver und Mandeln dazugeben und kurz mit den Händen verkneten.

Step 2:

Dann wickelst du den Teig in Frischhaltefolie und stellst ihn für 40 Minuten kalt. Das Marzipan kannst du in den Gefrierschrank legen, so lässt es sich nachher leichter raspeln.

Step 3:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und halbieren. Nun die beiden Teigkugeln nacheinander auf Backpapier zu zwei Rechtecken von etwa 30 x 40 cm Größe ausrollen. Dann die Teigplatten noch einmal für 15 Minuten kaltstellen. Dazu am besten beide Teigplatten, mit einem Stück Backpapier dazwischen, übereinander auf ein großes Brettchen legen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Nun nimmst du eine Teigplatte aus dem Kühlschrank, legst sie auf ein Backblech und bestreichst sie mit der Aprikosenmarmelade. Das Marzipan mit einer groben Reibe gleichmäßig darüber raspeln. Nun die andere Teigplatte vorsichtig darauf legen und sanft andrücken. Die obere Teigplatte musst du mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Step 5:

Lass die Kekse im vorgeheizten Ofen nun 20 bis 25 Minuten auf der unteren Schiene des Backofens goldbraun backen.

Step 6:

Währenddessen den restlichen Puderzucker und den Zitronensaft zu einem Guss glatrühren. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Zitronenguss bestreichen. Nach dem Abkühlen in kleine Quadrate schneiden.

Tipp

Wenn du willst, kannst du die abgekühlten Würfel noch zur Hälfte in flüssige Zartbitter-Kuvertüre tauchen.