



Aprikosen - Ingwer Konfekt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht mit orientalischer Note, köstlich

Zutaten

- 250 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 250 g Honig
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g ungeschälte Mandeln, gehackt
- 125 g gehackte Pistazien
- 2 El frisch geriebener Ingwer
- Abrieb 1/2 Orange und Zitrone
- 2 cl Orangenlikör (z. B. Grand - Marniere oder Cointreau)
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosen und Rosinen mit dem Honig und dem Zitrusfrucht Abrieb erhitzen, einmal kurz aufkochen

Schritt2

Ein wenig durchziehen lassen, etwas abkühlen und mit dem Stabmixer grob pürieren.

Schritt3

Die gehackten und die gemahlene Mandeln, den Ingwer und Orangenlikör dazu geben; alles miteinander gut verkneten.

Schritt4

Die Masse nunmehr zu einer 2 cm dicken Rolle formen und dann in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt5

Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln rollen und in leicht angerösteten, gehackten Pistazien wälzen. Geht auch in geröstetem Sesam, Mandelblättchen oder auch mit Couvertüre.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-ingwer-konfekt/>