

# Aprikosen - Mandel - Plätzchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Kaum aus dem Ofen, schon verzehrt

## Zutaten

- Für 12 - 15 Stück:
- 135 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 80 g brauner Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 ganzes Ei
- 190 g Mehl, gesiebt
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL Natron
- 100 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
- 60 g gemahlene Mandeln
- 20 g geröstete Mandelblättchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen. Das gesiebte Mehl, Salz, Zimt und Natron mischen.

### Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, dem braunen - und Vanillezucker mit dem Handmixer intensiv schaumig schlagen, das Ei dazu geben.

### **Schritt3**

Nach und nach die Mehlmischung unterheben, zuletzt folgen die gemahlene Mandeln und die Aprikosenwürfel.

### **Schritt4**

Aus der Masse 1 El entnehmen und zu einer Kugel rollen. Mit Abstand auf die ausgelegte Backbleche legen und mit den Mandelblättchen behutsam flach drücken.

### **Schritt5**

Für ca. 18 min. goldbraun, knusprig backen, bei geöffneter Backofentür 10 min. abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** aprikosen, mandeln, Plätzchen, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-mandel-plaetzchen/>