

# Weihnachtliches Aprikosen-Ingwer Konfekt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

So ein köstliches Konfekt könnten die drei Weisen aus dem Morgenland dabei gehabt haben

## Zutaten

- 250 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Rosinen
- 200 g gemahlene, ungeschälte Mandeln
- 100 g geschälte, fein gehackte Mandeln
- 250 g Honig
- Abrieb einer Bio Zitrone
- Abrieb einer Orange
- 25 geriebener Ingwer
- 4 Cl Orangenlikör wie: Grand Marnier oder Cointreau
- Dünn gehobelte schwarze Bitterschokolade oder Mandelblättchen zum Wälzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Aprikosen, die Rosinen, der geriebene Ingwer und Orangenlikör mit dem Honig und dem Zitrus Abrieb erwärmen und vorsichtig aufkochen. Durchziehen und erkalten lassen, danach mit dem „Zauberstab“ grob zerkleinern und mit den Mandeln gut verkneten.

### Schritt3

Die Masse in Küchenfolie geben, wie eine Wurst einrollen und

#### **Schritt4**

2 - 3 Stunden durchziehen lassen. Danach in 2 cm große Stücke schneiden und kleine Kugeln formen.

#### **Schritt5**

Diese kann man „nach eigenem Gusto“ in dünn gehobelter Bitterschokolade oder auch in leicht gebräunten Mandelblättchen wälzen, natürlich auch mit Kuvertüre überziehen

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** hausgemacht, weihnachtlich

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