

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Aprikosen Sesam Kugeln

Gattung: Obst, Backen, Weihnachten

---

200 g	Aprikosen, getrocknet	1	geh. Teel. Orangenlikör
2 Essl.	Orangenblütenwasser (2-	1	Kardamom Kapsel oder
1 Essl.	3)		1/4
100 g	Honig	3 Essl.	Teel. Pulver
	Marzipan Rohmasse		Sesamsamen (3-4)

---

Getrocknete Aprikosen heiss waschen, klein schneiden und über Nacht im Orangenblütenwasser einweichen.

Am nächsten Tag mit dem Pürierstab zermusen, dabei Honig, Marzipan und Orangenlikör zufügen.

Kardamom Kapsel knacken, die Samen mit einem Löffelrücken oder im Mörser zerdrücken und zufügen.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, Kugeln daraus formen und in Sesam wälzen. Trocknen lassen.