

Weihnachtsbacken Rezepte

Aprikosen Haferflocken Plätzchen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

200 g	Haferflocken (zart)	1	Vanilleschote
70 g	Getrocknete Aprikosen		-das Mark
50 g	Rosinen	1	Ei
2	Essl. Amaretto	100 g	Mehl
250 g	Weiche Butter	1 Teel.	Backpulver
5	Essl. Honig	75 g	Gehackte Mandeln

Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Aprikosen fein würfeln, Rosinen hacken und beides in Amaretto einlegen.

Butter, Honig und Vanille schaumig rühren, Ei untermischen. Haferflocken, Mehl und Backpulver zur Buttermischung geben. Die eingelegten Aprikosen und Rosinen sowie die Mandeln zugeben und etwa 20 Minuten quellen lassen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen (am besten feuchten Sie Ihre Hände vorher an) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen.