Weihnachtsbacken Rezepte

Aprikosen Pfaffenhütchen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

200 g	Mehl	60 g	getr. Aprikosen
75 g	Zucker	2 Essl.	Mandellikör (oder
2	P. Vanillezucker		-Orangensaft)
1 Prise	Salz	1 Essl.	abgeriebene Orangenschale
100 g	Butter oder Margarine	40 g	Mandeln (gehackt)
2	Eier	2 Essl.	Schlagsahne
2 Essl.	Wasser		

Mehl, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz, Fett, 1 Ei und Wasser verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kaltstellen.

Für die Füllung Aprikosen hacken, mit Likör oder Saft vermengen und 15 Min. ziehen lassen. 1 Ei trennen. Eiweiß, Aprikosen, 1 Päckchen Vanillezucker, Orangenschale und Mandeln verrühren.

Teig 5 mm dick ausrollen. Kreise von 5 cm Ø ausstechen. Je 1/4 Teelöffel der Füllung in die Mitte der Kreise geben. Teig über der Füllung mit drei Fingern zusammendrücken. Eigelb und Sahne verquirlen. Hütchen damit bepinseln, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste von unten. 160 - 180°, Umluftbackofen 18 - 20 Minuten. - Auskühlen lassen.