

APRIKOSENKUGELN



APRIKOSENKUGELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Stück | 120 Min.

Zutaten

- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Eier
- 170 g gemahlene Haselnüsse
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 300 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten



54

ZUBEREITUNG

83

Kcal

Stück ca.

1.6

Gramm

Eiweiß

12.2

Gramm

Kohlenhydrate

2.8

Gramm

Fett

Zucker und Eier schaumig rühren. 120 g Haselnüsse und Zitronenschale zufügen. Aprikosen fein hacken, bis auf 3 El mit dem Mehl unterrühren. Mit bemehlten Händen Kugeln mit 2-3 cm Durchmesser formen, in den übrigen Haselnüssen wälzen und mit Aprikosen verzieren. 1 Stunde auf mit Backpapier belegten Blechen ruhen lassen. Dann bei 160 °C ca. 25 Minuten backen, evtl. mit Folie abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden.