

Aprikosen-Kokos-Plätzchen



Zutaten:

Für den Teig:

200 g getrocknete
Softaprikosen
Aprikosenlikör oder
Orangensaft
200 g Kokosraspeln
200 g Zucker
60-80 Backoblaten
ø 5 cm

Für den Guss:

1 Eiweiß
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Aprikosen fein hacken und mit 2 EL Likör oder Saft mischen. Zucker in einem Topf mit dem restlichen Likör oder Saft erhitzen, bis der Zucker eben anfängt zu schmelzen, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und Kokos und Aprikosen dazugeben, evtl. etwas Wasser dazugeben. Die Kokosmischung mit einem Teelöffel auf die Oblaten geben und dabei mit den Fingern etwas zusammendrücken. Der Teig ist etwas krümelig, sollte bei Druck aber zusammenhalten. Ist er zu krümelig, eventuell noch etwas Flüssigkeit unterrühren. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Für den Guss:

Das flüssige Eiweiß und den Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss in eine Tüte füllen, die Spitze abschneiden und ein wenig auf jedes Plätzchen geben.

Die Plätzchen im Backofen in ca. 10 Minuten bei 160 °C Umluft goldgelb backen. In einer gut schließenden Dose aufheben.