

Aprikosen-Würfel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 125 gr Butter, 4 Eigelb, 10 gr Zucker, 4 Eiweiß, 125 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen abgeriebene Orangenschalen, 250 gr Aprikosen Marmelade, 50 gr gemahlene Mandeln, 50 gr Mandelstifte.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Butterflöckchen, Eigelb, die kleine Menge Zucker und Salz zu einem Teig verkneten.**1 Stunde kalt stellen!**Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Teig auf 180°C ca. 12min. backen und abkühlen lassen.**Backofen auf 150°C heizen!**

Die Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen, dabei die große Menge Zucker langsam einrieseln lassen. Die Aprikosen-Marmelade fein pürieren oder durch ein Sieb streichen und auf den abgekühlten Teig streichen, die geriebene Mandeln gleichmässig auf die Marmelade streuen. Den Eischnee auf das Mandelmehl verteilen und mit Mandelstift bestreuen.**Backen: 150°C- ca. 12-15 min**Den Kuchen noch warm mit einem nassen Messer in ca. 4x4 große Würfel schneiden. Auskühlen lassen und vom Backblech nehmen!