

APRIKOSENHÄPPCHEN

Zutaten:

- Blätterteig
- Aprikosen aus der Dose
- 1 Eigelb
- 1 Gutsch Milch
- Puderzucker

Zubereitung:

Früchte gut abtropfen lassen.

Den Blätterteig in gleich große Quadrate schneiden. Oder aber mit einem Glas Kreise ausstechen - sieht etwas hübscher aus. Aber ich persönlich mache Quadrate, da es so keine Teigresten mehr gibt.

Etwas Konfitüre (oder Marzipan) auf die Quadrate (oder Kreise) geben und die Frucht mit dem Anschnitt nach unten darauf legen. Eigelb mit etwas Milch vermischen und auf den Teig streichen.

Bei 200° etwa 15 Minuten in den Ofen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Anmerkung: Funktioniert auch mit Pfirsichhälften. Oder Birnen. Meist wird dafür Marzipan verwendet. Ich selber bevorzuge die gute alte Confi.

Passt super zum Kafi.

