

# Madu's

KÖSTLICHKEITEN

.....



## Abricotines

### Zutaten für ca. 15-20 Stück:

- 100 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern)
- 1 Prise Salz
- 15 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Teel. Vanilleextrakt oder 1 Vanillemark
- optional: einige Tropfen Bittermandelöl (weil ich's lecker finde)
- 50 g Mandelblättchen
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g Zartbitterschokolade oder hochwertige Kuvertüre

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. - Da es hierzulande kein Mandelmehl gibt, habe ich die gem. Mandeln und den Zucker zusammen im Thermomix (oder Blitzhacker o.ä.) etwas feiner gemahlen. Ob dieser Vorgang für das Gelingen notwendig ist wäre noch zu prüfen. Das Eiweiß in einer Schüssel zusammen mit dem Salz steif schlagen. Das Mandel-Zuckergemisch in einer anderen Schüssel mit dem Mehl und den Aromen vermengen. Jetzt den Eischnee in 3-4 Portionen mit dem Teigschaber nach und nach unter die trockenen Zutaten arbeiten, bis der Teig, ähnlich wie bei Macarons, wie ein breites Band vom Spatel fließt. Einen Spritzbeutel mit einer 1 cm Lochtülle versehen und den Teig einfüllen. Auf ein Blech, das

mit Backpapier oder einer Silikonmatte ausgelegt wurde, werden jetzt ca. 1-2 Eurostück große, möglichst gleichmäßige Tupfen gespritzt. Diese nur noch mit den Mandelblättchen bestreuen und dann geht's für ca. 15 Minuten ab in den Backofen. Sind die Plätzchen abgekühlt, bestreicht ihr jeweils eine Makrone mit einem Klecks Aprikosenmarmelade (je nach Größe ca. 1/2 Teelöffel) und klebt eine zweite Makrone wie ein Sandwich dagegen. Während ihr die Schokolade temperiert stellt ihr die Abricotines in den Kühlschrank. Das Temperieren der Schokolade ist wichtig, um nicht eine hässliche, wenn auch harmlose, graue Schicht auf der Schokoladenschicht zu bekommen und gleichzeitig bekommt die Schokolade diesen leckeren typischen 'Knack'. Eine kurze und einfache Anleitung findet ihr hier auf der LECKER Website [klick](#). Nach dem Schokolieren solltet ihr die Abricotines in einer Dose kühl lagern. Sie ziehen dann noch einmal gut durch und werden köstlich soft und saftig. Ich habe sie beim ersten Mal etwas kleiner gemacht. Damit man sich aber nicht schämen muss, dass man 4-5 Stück hintereinander verspeist, dachte ich, eine Nummer größer wäre wohl besser, dann fällt's nicht so auf :-D .

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016*